This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

PROPERTY OF
University of
Michigan
Libraries
1817
ARTES SCIENTIA VERITAS

MÉLANGES

TIRÉS D'UNE GRANDE

BIBLIOTHEQUE.

X

DE
LA LECTURE
DES
LIVRES FRANÇOIS.

ONZIEME PARTIE.

Livres de Physique générale & particuliere du seizieme siecle.

A PARIS,

Chez MOUTARD, Imprimeur-Libraire de la REINE, de MADAME, & de Madame la Comtesse D'ARTOIS, rue des Mathurins, Hôtel de Cluny.

M. DCC. LXXXI.

Avec Approbation & Privilege du Roi.

840.9
M526
v.21

Ref-Stacks
Nijhoff
5-3-50
70495

AVERTISSEMENT.

Plusieurs de nos Souscripteurs & des Lecteurs des Mélanges tirés d'une grande Bibliotheque, *paroissant embarrassés de savoir ce que contiennent les Volumes de ce Recueil qui ont déjà été publiés, & particuliérement ceux de* la Lecture des Livres François, *pour lesquels il a été ouvert une souscription au mois de Juillet dernier, en voici une note exacte.*

MÉLANGES tirés d'une grande Bibliotheque.

PREMIER VOLUME. A.

BIBLIOTHEQUE Historique à l'usage des Dames, suivie d'un extrait de la Conquête de Constantinople, par Geoffroi de Villehardouin, & de celui de la Vie de S. Louis, par le Sire de Joinville.

II. VOL. B.

MANUEL des Châteaux, ou Lettres contenant des conseils pour former une Bibliotheque Romanesque, pour diriger une Comédie de société, & pour diversifier les plaisirs d'un sallon.

III. VOL. C.

PRÉCIS d'une Histoire générale de la vie privée des François, dans tous les temps & dans toutes les Provinces de la Monarchie.

IV. VOL. D.

Tome premier de la Lecture des Livres François, considérée comme amusement. Premiere Partie.

LIVRES des treizieme, quatorzieme & quinzieme siecles.

V. Vol. E.

Tome II de la Lecture des Livres François. Seconde Partie.

Suite des Livres du quinzieme siecle.

VI. Vol. F.

Tome III de la Lecture des Livres François. Troisieme Partie.

Fin des Ouvrages du quinzieme siecle.

VII. Vol. G.

Tome IV de la Lecture des Livres François. Quatrieme Partie.

Poésies du seizieme siecle.

VIII. Vol. H.

Tome V de la Lecture des Livres François. Cinquieme Partie.

Romans du seizieme siecle.

Section I.

Section II.

IX. Vol. I.

Tome VI de la Lecture des Livres François. Sixieme Partie.

Livres de Théologie & de Jurisprudence du seizieme siecle.

X. Vol. K.

Tome VII de la Lecture des Livres François. Premiere suite de la cinquieme Partie.

Romans du seizieme siecle.

Section III.

Section IV.

XI. VOL. L.

Tome VIII de la Lecture des Livres François.
Septieme Partie.

Grandes Affaires & Plaidoyers du seizieme siecle.

XII. VOL. M.

Tome IX de la Lecture des Livres François.
Seconde suite de la cinquieme Partie.

ROMANS du seizieme siecle.
Section V.
Section VI.

XIII. VOL. N.

Tome X de la Lecture des Livres François.
Huitieme Partie.

LIVRES de Philosophie, Sciences & Arts du seizieme siecle.

XIV. VOL. O.

Tome XI de la Lecture des Livres François.
Troisieme suite de la cinquieme Partie.

ROMANS du seizieme siecle.
Section VII.
Section VIII.

XV. VOL. P.

Tome XII de la Lecture des Livres François.
Suite de la huitieme Partie.

LIVRES de Philosophie, Sciences & Arts du seizieme siecle.

XVI. VOL. Q.

Tome XIII de la Lecture des Livres François.
Quatrieme suite de la cinquieme Partie.

ROMANS du seizieme siecle.
Section IX.
Section X.

XVII. VOL. R.

Tome XIV de la Lecture des Livres François.
Neuvieme Partie.

LIVRES de Politique du seizieme siecle.

XVIII. VOL. S.

Tome XV de la Lecture des Livres François.
Cinquieme suite de la cinquieme Partie.

ROMANS du seizieme siecle.
Section XI.
Section XII.

XIX. VOL. T.

Tome XVI de la Lecture des Livres François.
Dixieme Partie.

LIVRES de Grammaire & de Rhétorique du seizieme siecle.

XX. VOL. V.

Tome XVII de la Lecture des Livres François.
Sixieme suite de la cinquieme Partie.

ROMANS du seizieme siecle.
Section XIII.
Section XIV.

XXI. VOL. X.

Tome XVIII de la Lecture des Livres François.
Onzieme Partie.

LIVRES de Physique générale & particuliere du 16e siecle.

Fin de l'Avertissement.

DE

LA LECTURE

DES

LIVRES FRANÇOIS.

LIVRES de Physique générale & particuliere du seizieme siecle.

LA Physique est la science des corps, & la matiere est la base de tous les corps. Leur réunion ou leur ensemble est ce qu'on appelle la Nature, ou l'Univers matériel. Ainsi, posséder la science de la Physique, c'est connoître la Nature entiere, & toutes ses parties.

La Physique se divise en générale & particuliere. La premiere nous apprend quelles sont les Loix par lesquelles se

gouverne la Nature ; quelles sont les qualités de la matiere qui la compose : elle explique ainsi les principaux *phénomenes* (ce terme est Grec, & veut dire proprement, apparence des choses). Le Physicien qui peut le mieux expliquer ces apparences, est le plus habile, puisqu'il peut rendre raison de tout ce qu'il voit. On étoit encore bien peu avancé sur cette science au seizieme siecle ; car on n'avoit pour guide, dans le labyrinthe de ces explications si difficiles à donner, qu'Aristote, & quelques autres Philosophes, dont les uns avoient vécu dans la Grece du temps qu'elle étoit libre, ou depuis qu'elle fut soumise à l'Empire Romain, avant ou après l'Ere Chrétienne. Les Latins, quoique plus modernes, n'avoient fait que copier les Grecs, adopter leurs erreurs, & consacrer les définitions peu instructives des vieux Physiciens Grecs.

On n'avoit point encore, au seizieme siecle, imaginé de faire servir utilement, pour l'explication des phénomenes & la composition d'un systême de Physique générale, les principes de Mathématiques, de la Mécanique, & ceux de la Chimie ; à peine faisoit-on quelque

usage de l'expérience : on se servoit tout au plus de celles que le hasard présentoit aux Philosophes ; mais on n'imaginoit pas qu'on pût en former un corps de doctrine suivie, que nous connoissons aujourd'hui, & que nous appelons Physique expérimentale, & qui est reconnue aujourd'hui pour la base de la Physique générale.

Tous les Livres de Physique étoient écrits en Latin ; ils étoient composés, ou pour les Savans, ou pour ceux qui étudioient dans l'espérance de le devenir. On n'écrivoit presque point en François sur cette matiere, que l'on croyoit tout-à-fait étrangere aux Dames & aux gens du monde. On n'avoit pas encore compris que l'étude de la Nature devoit intéresser tout Etre capable de penser, de réflechir, & d'admirer les Ouvrages du Créateur.

Tout étoit chaos & obscurité dans cette Physique triviale, incertaine, excepté la division de la Nature en quatre élémens, sur lesquels il s'en falloit beaucoup que l'on eût encore toutes les connoissances désirables. On avoit cependant établi que le feu étoit le premier des quatre, qu'il échauffoit & animoit

toutes les parties de la matiere ; mais qu'à la longue il les dévoroit & les consumoit. On soupçonnoit qu'il entretenoit la vie du monde existant, mais qu'il devoit un jour lui donner la mort & le détruire. La fermentation annonce la présence du feu : c'est par elle qu'il se développe, met les parties en action, & finit par les dissoudre. Le feu est un fluide, mais un fluide redoutable, qui s'insinue dans toutes les parties des trois autres élémens. Ainsi, ses principales qualités, telles que nous venons de les détailler, étoient à peu près connues ; mais on a fait depuis bien des découvertes sur la nature & les effets du feu.

L'air est l'objet d'une partie de la Physique générale, que nous nommons *Aérologie*, dans laquelle l'on examine toutes les qualités & les propriétés de cet élément, soit qu'on le considere pur ou altéré par différens accidens. Il y a deux cents ans que l'on ignoroit encore les moyens de connoître & de mesurer sa pesanteur, son élasticité, sa raréfaction, sa condensation, & les moyens de le purifier : on soupçonnoit à peine la maniere dont il agit dans le corps des animaux pour les faire respirer, & à quel.

point il contribue à la végétation des plantes. On favoit bien qu'il étoit le véhicule des sons & des odeurs ; mais on n'étoit pas encore parvenu à faire les plus curieuses découvertes sur l'accoustique & la mécanique de l'odorat.

On n'étoit pas plus avancé sur tout ce qui a rapport à l'élément de l'eau. Quoique nous ne sachions pas encore au juste quelle est l'origine des sources & des fontaines, nous avons du moins acquis bien des connoissances à cet égard. Si la vraie cause du flux & reflux de la mer, celle de la salure de ses eaux, ne sont pas encore parfaitement connues, au moins le grand Newton nous met-il sur la voie de connoître la cause du flux.

La distillation nous a fourni des moyens de rendre potables toutes les eaux mal saines, & même celles de la mer. Nous avons appris, à l'aide de la Chimie, à analyser les eaux minérales, aussi bien que tous les autres corps composés.

La partie de la Physique générale qui traite de l'élément de la terre en particulier, s'appelle *Géologie*; & celle qui s'occupe du Monde entier, se nomme *Cosmologie*. Combien de choses ne fa-

vons-nous pas aujourd'hui sur ces grands objets, qui étoient ignorées par Aristote, & par ceux qui l'ont suivi jusques au seizieme siecle? Pour en juger, il ne faut que lire le fameux Ouvrage de Pline, intitulé *De l'Histoire Naturelle*, qui a été traduit tout entier en notre Langue, par Antoine Dupinet, en deux gros Volumes *in-folio*, imprimés à Lyon, en 1564 & 1566. Cet immense Ouvrage, divisé en trente-huit Livres, contient assurément tout ce qu'on savoit de Physique & d'Histoire Naturelle sous l'Empire de Vespasien & de Tite son fils, dans le premier siecle de notre Ere. C'est alors que vivoit Pline le Naturaliste, qui étoit né à Vérone, & qui mourut à Naples, victime de sa curiosité, en cherchant de trop près la cause d'une éruption du Vésuve. Ce que pendant quinze siecles on a ajouté aux connoissances de Pline en Physique & en Histoire Naturelle, est bien peu de chose; & si l'Ouvrage de cet ancien Naturaliste étoit mieux & plus méthodiquement arrangé, nous n'aurions besoin que de le suivre, pour avoir le tableau de toutes les connoissances que l'on avoit en Physique au seizieme siecle; mais du moins les

trouverons-nous éparses dans ses deux gros Volumes, & il ne sera question pour nous que de les présenter dans un meilleur ordre : c'est ce que je vais tâcher de faire, en joignant aux observations de Pline, celles que je tirerai de plusieurs autres Ouvrages, imprimés en François avant 1600 ; les uns sont des Traductions de quelques Traités d'Aristote, de Théophraste & de Dioscoride, Auteurs Grecs ; les autres sont plus modernes, tels que ceux d'Albert le Grand, de Cardan, & *des Miracles de Nature* de Levinus Lemmius, Médecin Zélandois, aussi traduits dans notre langage : enfin, *le Théatre universel de la Nature*, par Bodin ; les Œuvres d'Antoine Mizaud, & de Bernard Palissy, & la Traduction de quelques Livres de Physique écrits en Italien, me feront encore de quelque ressource.

Les sept premiers Livres de Pline contiennent des détails de Physique, parmi lesquels il y en a de fort intéressans, qui n'appartiennent précisément à aucune des classes dans lesquelles on divise ordinairement l'Histoire Naturelle. Je vais commencer par ces especes de Mélanges Physiques.

Pline ne doute point que non ſeulement la terre, mais même le Monde, ne ſoit d'une forme ronde. La principale raiſon qu'il en donne, c'eſt que, de quelque façon qu'on ſe place en regardant l'horizon, le Ciel paroît toujours convexe. Cette raiſon n'eſt peut être pas bien convaincante; mais la vérité qu'elle établiſſoit a été confirmée par des obſervations modernes plus déciſives. Au reſte, les anciens Philoſophes Grecs n'ont pas tous été d'accord ſur la rondeur du Monde. Anaximandre, Diſciple de Thalés, croyoit que la terre avoit la forme d'un cylindre ou d'une colonne; Anaximene, qu'elle avoit celle d'un tétraédre ou à quatre angles; Leucippe, qu'elle étoit en forme de tymbale & n'avoit qu'un hémiſphere: Héraclite & Démocrite convenoient entre eux, en ce qu'ils donnoient à la terre la forme d'un vaiſſeau creux, nageant ſur l'eau, & en partie plongé dedans. Toute l'Ecole de Pythagore penſoit que la partie ſupérieure de la terre étoit plate, aux montagnes près, qui ne ſont que des inégalités de peu de conſéquence: enfin Ariſtote, & après lui Pline & Ptolomée, ont décidé qu'elle étoit ronde.

Pline est très-convaincu de l'harmonie qui résulte de la relation des différentes parties du Monde entre elles : c'étoit l'opinion de Pythagore & de Platon ; & ils appliquoient à cette harmonie des corps célestes & des élémens, tous les principes de la musique. Ils disoient que le feu nous représentoit le ton le plus élevé, & la terre le ton le plus bas ; qu'entre ces deux tons, il y en a d'intermédiaires, qu'ils trouvoient relatifs à l'air & à l'eau. Ils faisoient mouvoir les astres, conformément aux regles de la musique Grecque, en se servant des mêmes termes de diapenthe, diatessaron, & diapason. Cette doctrine savante & curieuse, mais obscure, qui n'est qu'indiquée dans Pline, est plus détaillée dans *le Théatre de la Nature universelle*, par Bodin, Ouvrage du seizieme siecle. Cet Auteur nous apprend que les figures géométriques, reconnues par les Philosophes Grecs dans les élémens, étoient pour les parties terrestres la forme cubique, & la pyramidale pour celles du feu ; que les parties de l'eau étoient *octaédres*, c'est-à-dire, à huit faces ; & celles de l'air *icosaédres*, c'est-à-dire, composées de vingt triangles réguliers.

Pline s'imaginoit reconnoître dans l'arrangement des constellations, les figures des noms qu'elles portent, telles que le chariot, l'ours, le delta (lettre Grecque, qui a la forme triangulaire). On a abandonné l'opinion de ces faux rapports; les noms seuls sont restés, aussi bien que l'usage de peindre sur les *Globes* & Planisphères célestes ces figures qui ne servent qu'à les embrouiller, & à en rendre l'étude plus difficile.

Pline reproche avec raison à son siecle d'avoir étendu l'idolâtrie jusqu'à diviniser non seulement les vertus, mais encore tous les vices : il nous apprend à cette occasion, qu'il y avoit à Rome un Temple élevé à la Fievre, un à la Peur, un à la mauvaise Fortune, & un à une certaine Déesse *Orbone*, ou mauvaise Junon, qui faisoit mourir les enfans naissans ou au berceau. De même, il y avoit à Athenes des Temples élevés à l'Imprudence & à l'Infamie. Cette observation de Pline justifie bien le fameux vers Latin, dont le sens est, *que la crainte fit les Dieux.*

Pline s'étend beaucoup sur les planetes, leur nature, leur distance de la terre, le temps qu'elles emploient à faire

leurs révolutions, & l'influence qu'elles peuvent avoir sur notre globe. Il s'arrête particuliérement à la planete de Vénus, & remarque qu'elle ne paroît au Ciel que comme une étoile très-brillante; que lorsqu'elle se montre à l'Orient, avant le lever du Soleil, on l'appelle Lucifer, & le soir Vesper. Préoccupé des anciens préjugés, il attribue à cette planete une influence favorable à la volupté, & à la génération du genre humain. La Physique de Pline s'accorde en ce point avec celle de Lucrece, son compatriote, qui, dans son admirable Poëme physique, a fait une si belle invocation à Vénus. On connoissoit, long-temps avant Pline, une opinion sur les planetes, dont à peine lâche-t-il un mot en passant, mais qui a été bien plus approfondie depuis. Dès les premiers temps de la Philosophie, Pythagore croyoit que toutes les planetes, & particuliérement la Lune, étoient autant de Mondes habitables, & probablement habités. Au dix-septieme siecle, le Pere Kircher, Jésuite, & l'illustre Huyghens, savant Hollandois, ont éclairci cette doctrine, ou plutôt ce systême. Le Jésuite a intitulé modestement son Ouvrage sur ce

ſujet : *Rêveries* ou *Voyage extatique ou imaginaire*. Le ſecond a traité cette opinion plus ſérieuſement & comme probable. M. de Fontenelle en a fait le ſujet d'une plaiſanterie aimable & légere dans ſes charmans Entretiens de la Pluralité des Mondes. Je vais en entretenir un moment mes Lecteurs, avec la confiance de ne les point ennuyer, quand même je ne leur apprendrois rien de nouveau ſur cet objet.

Que le ſyſtême planétaire de Ptolomée, qui place la terre au centre du Monde, & qui étoit le ſeul connu des Anciens ; ſoit adopté ; ou que l'on ſuive celui de Copernic, qui n'a été reçu qu'au dix-ſeptieme ſiecle, & qui fixe au contraire le ſoleil au milieu de tous les autres aſtres ; cela eſt indifférent pour la queſtion que je vais traiter en peu de mots. On remarque à la ſimple vue, ou du moins avec de ſimples tuyaux ſans verre, que le diſque de la Lune offre des taches qui peuvent être regardées comme indiquant des cavités & des montagnes. Les lunettes, & ſur-tout le téleſcope, nous ont fait voir dans les planetes les plus éloignées, de ſemblables apparences. Sont-elles réelles ? C'eſt ce que l'on peut

ſuppoſer ſans une grande abſurdité. Cette premiere propoſition admiſe, on peut également croire qu'il y a des habitans; mais la terre, l'eau, l'air, & les habitans de chaque planete, doivent être relatifs à ſa température. Le Pere Kircher prétend que les habitans de Saturne ſont tous triſtes & mélancoliques, qu'ils marchent lentement, qu'ils ont le viſage pâle & ſont d'un tempérament froid, parce que cette grande planete eſt fort éloignée du Soleil. Nos Philoſophes du ſeizieme ſiecle étoient embarraſſés de ſavoir comment Saturne pouvoit être éclairé par le Soleil; mais depuis la découverte des lunettes, nous ſommes à notre aiſe ſur ce point: car on a reconnu que Saturne avoit pluſieurs ſatellites, & un anneau lumineux; moyennant cela il eſt fort bien éclairé.

La planete de Jupiter, plus rapprochée du Soleil & de nous, ne doit pas être ſi froide que celle dont nous venons de parler. Elle a auſſi des ſatellites; & l'on peut ſuppoſer que les Jupitériens ſont moins triſtes & moins ennuyeux que les Saturniens. Un ſavant Phyſicien Allemand a fait de grands calculs pour ſavoir quelle eſt la différence de la groſſeur de

Jupiter, en comparaiſon de celle de la terre : elle eſt très-grande, mais moindre que celle de Saturne. Le Philoſophe dont je parle a été juſqu'à déterminer la taille des habitans de Jupiter, & ſelon lui ils ont quatorze pieds de haut.

La planete de Mars, ſe rapprochant du Soleil, eſt plus échauffée. Selon Pline, les Egyptiens appeloient la planete de Mars, Hercule. Les Chimiſtes, qui ont ſuppoſé une relation entre les planetes & les métaux, ont donné le nom de Mars au fer. Ses habitans doivent être vifs, ardens, & vigoureux.

On croit le Soleil trop chaud pour nourrir des habitans : en tout cas, ce ſeroient, pour ainſi dire, des Salamandres, dont la conſtitution devroit être bien différente de celle des autres peuples planétaires.

Le Pere Kircher s'eſt plu à croire que tout étoit charmant dans la planete de Vénus, & que ſes habitans étoient voluptueux & aimables. Si cette opinion n'eſt ni une vérité conſtante, ni même un ſyſtême probable, c'eſt du moins une idée agréable. On peut l'adopter à ce titre, & déſirer de faire partie des citoyens de Vénus, quoiqu'après tout,

si nous étions là, nous ne sentirions probablement pas l'avantage qu'il peut y avoir à habiter cette planete plutôt qu'une autre.

Mercure est si près du Soleil, que rarement le voit-on briller sans que sa lumiere soit effacée par celle du premier de tous les astres, & confondue avec ses rayons. Ses habitans doivent être un peu secs & brûlés.

La terre paroît, dans l'ordre général des planetes, être heureusement située & placée dans le Ciel, pour ainsi dire sous une zone tempérée; elle a l'honneur d'avoir un satellite, c'est la Lune; & peut-on douter que cette planete du second ordre ne soit habitée aussi bien que les grandes? Tout ce que nous en voyons, tout ce que nous pouvons en conjecturer, nous conduit à le croire. Il doit pleuvoir & neiger dans la Lune comme chez nous; sa température, la forme & le tempérament de ses habitans ne doivent pas être infiniment différens des nôtres. Elle n'est éloignée de la terre que de quatre-vingt-dix mille lieues: malgré cela, nous ne pouvons que former des conjectures sur tout ce qui s'y passe; tant nos connoissances sont bornées,

quoique notre imagination ſoit vaſte.

Finiſſons cet article par une réflexion faite par ceux qui ont ſoutenu l'opinion de la pluralité des Mondes. Cette idée ne contredit en rien celle de la grandeur & de l'étendue de la puiſſance de Dieu, on peut même dire qu'elle la confirme; & pourquoi l'Etre Suprême auroit-il fait tant de grands luminaires, tant d'aſtres, dont la plupart ſont inutiles pour nous, ſi ce n'eſt pour éclairer d'autres Mondes, ou même contenir des habitans? S'il a daigné avoir pour nous des bontés vraiment divines, & nous conduire au bonheur éternel par des voies miraculeuſes, rien ne nous empêche de ſuppoſer qu'il a fait de pareilles graces à d'autres Mondes, qui ſont également l'ouvrage de ſes mains & de ſa volonté.

Pline remarque que chaque planete a ſa couleur particuliere. Saturne eſt d'un blanc mat; Jupiter, d'un blanc clair ou gris de perle; Mars, couleur de feu; Vénus, d'une ſorte d'incarnat brillant; Mercure d'un bleu éclatant. La couleur de la Lune eſt changeante, & paroît dépendre de l'état de l'atmoſphere à travers lequel ſes rayons parviennent juſqu'à nous. Le Soleil, quand rien ne l'obſcurcit, eſt d'un éclat

éclat trop grand pour que ſa couleur puiſſe être caractériſée.

On croit que la baſſe région de notre atmoſphere n'a que deux lieues de hauteur depuis le niveau de la mer; car quand on parvient au ſommet de quelques montagnes, qui s'élevent un peu par-delà, on arrive juſque dans la moyenne région, & ſi l'on pouvoit s'élever encore une fois autant, il y a apparence que l'on ſe trouveroit dans la haute région dont l'air eſt le pur éther, & dans lequel la conſtruction de nos poumons ne nous permettroit peut-être pas de reſpirer.

Thales de Milet, un des ſept Sages de la Grece, eſt le premier qui ait prédit les éclipſes; cependant, long-temps après, les Romains avoient encore la foibleſſe de croire que ces événémens n'étoient point naturels, & qu'ils entraînoient de ſiniſtres événemens. Cent ſoixante-huit ans avant la naiſſance de Jéſus-Chriſt, Sulpicius Gallus annonça à l'armée Romaine, commandée par Paul Emile, & prête à combattre Perſée Roi de Macédoine, que le lendemain il y auroit une écliple; mais qu'il n'y avoit rien d'effrayant ni d'étonnant dans cette oppoſition des planetes, puiſqu'elle venoit

du cours régulier de ces astres. Depuis ce temps, le monde éclairé est tout-à-fait rassuré sur cet objet. Les cometes sont les derniers astres qui lui aient causé des appréhensions. Il s'en falloit bien qu'on fût aussi instruit à ce sujet du temps de Pline, qu'on l'est aujourd'hui; car d'abord on confondoit souvent les vraies cometes avec des amas de vapeurs qui s'enflamment dans la moyenne région, se promenent sur nos têtes, & ne sont que de simples météores qui se dissipent promptement; c'étoient, la plupart du temps, ces fausses cometes auxquelles on croyoit voir des queues, & que l'on appello tantôt *Crinites* ou *Chevelues*, quand les traînées lumineuses qui les accompagnoient se dirigeoient vers le haut; & *Pogonie* ou *Barbues*, quand elles se dirigeoient vers le bas: mais les véritables cometes sont des astres que nous revoyons toujours à certaines époques plus ou moins éloignées. Pytagore avoit soupçonné le retour périodique des cometes, & Séneque & Pline même disent un mot de cette opinion. Malgré cela, on étoit peu convaincu au seizieme siecle de cette vérité physique & astronomique, puisqu'on se laissoit encore effrayer par l'apparition des cometes. On

prétendoit qu'une comete avoit prédit & annoncé le déluge universel, une autre la défaite des Perses à Salamine, une troisieme l'assassinat de Jules César, & une quatrieme l'avénement de Néron à l'Empire dont il étoit si indigne. Une infinité d'autres événemens ont cadré avec le retour des cometes; mais il ne faut pas s'en étonner, puisque ces apparitions sont fréquentes, & que les événemens intéressans, au moins pour quelque pays, le sont aussi. Un de nos Auteurs du seizieme siecle a remarqué que l'an 1315, une grande comete fit craindre la mort du Roi de France Philippe Auguste, & disparut le jour même de cette mort. Six ans après, en 1321, il en reparut une autre qui annonça la reprise de Jérusalem sur les Chrétiens par les Sarasins. La mort de l'Empereur Charles Quint, en 1558, & l'année suivante celle du Pape Paul IV, furent aussi honorées de l'apparition de quelques cometes.

Il y a des phénomenes ou des météores qui seroient encore plus en droit d'effrayer que les cometes, quoiqu'après tout le Physicien sache également à quoi s'en tenir à leur égard. Pline dit que l'on a vu dans certain temps plusieurs soleils à

la fois ; il nous arrive encore d'en voir : mais comme nous savons comment s'opere ce prodige, qui est du genre des météores, il ne nous inquiete point : il est plus rare de voir plusieurs lunes, cependant cela arrive aussi. Nous savons que les prétendues étoiles tombantes du Ciel, ne sont que des exhalaisons enflammées, & il n'y a plus que les enfans qui les appellent des étoiles qui filent.

Pline & les Anciens donnoient le nom de Castor & Pollux ou d'Hélene à certains feux follets ou petits météores ignés, qui s'attachent quelquefois au haut des mâts des vaisseaux : nos Navigateurs savent bien à présent que ces feux, que nous appelons *feux S. Elme*, ne présagent rien, & sont sans aucune conséquence. Il y a aussi des feux follets terrestres, qui n'ont jamais porté des noms aussi héroïques ; le plus grand honneur qu'on leur ait fait dans les siecles d'ignorance modernes, c'est de croire que c'étoient de petits Démons ou des ames damnées, parce qu'on en voit assez fréquemment courir sur le terrein des cimetieres en été. Pour consoler un peu ceux qui sont encore attachés à ces opinions ridicules, apprenons-leur que Démocrite croyoit

que les cometes étoient les ames des grands personnages & des Héros, qui, après leur mort, avoient été enlevés au Ciel, mais apparoissoient quelquefois sur la terre pour prédire de la part des Dieux les grands événemens futurs, mais prochains.

Pline dit qu'autrefois on ne comptoit que quatre vents principaux : ils répondoient aux quatre points cardinaux du Monde. Depuis on en a compté huit ; les Marins les ont même encore multipliés. Les noms sous lesquels nos vieux François & Bodin même désignoient ces vents, sont encore usités quelquefois parmi les bonnes gens dans la campagne. Le vent qui va de l'est à l'ouest, ou de l'orient à l'occident, s'appelle le *Traversier* ; celui de l'occident à l'orient, le *Zéphyr*. Le fameux vent de *bise* est le nord-est ; les Italiens l'appellent *Tramontane*. Le nord-ouest est le vent de *Galerne*, que les Italiens appellent *Maëstral*, & les Provençaux *Mistrau* ; le sud-est, l'*Autan*. Les Italiens l'appellent *Sirocco*, & le sud-ouest le *Garbin*. (On sait que le midi s'appelle *Sud*, & le septentrion, *Nord*).

Le vent n'est autre chose que l'air

agité avec plus ou moins de rapidité. Il y a des vents bien dangereux, & qui peuvent être excités par de bien petites causes. Bodin rapporte plusieurs exemples de certaines hautes montagnes sur lesquelles on est obligé de passer dans le plus grand silence, & sans agiter l'air que le moins possible, sans quoi l'on excite d'horribles tempêtes. Tel est le mont Saccon, aujourd'hui appelé *Pic de midi*, qui est au centre des Pyrénées, & le plus élevé de cette chaîne de montagnes. On voyoit autrefois, au pied de ce mont, une inscription qui avertissoit les Voyageurs de prendre les précautions dont je viens de parler.

Pline avoit très-grande opinion des vertus ou des dangers de la Canicule, saison de l'année pendant laquelle, à la vérité il fait ordinairement fort chaud, mais qui n'entraîne pas de plus grandes conséquences que les autres temps de chaleurs qui la suivent ou la précédent: il croit que les chiens n'enragent que dans ce temps-là, opinion très-fausse, & encore populaire. Il en a d'aussi ridicules sur l'hiver; il s'imagine que les fourmis ne travaillent point pendant le solstice d'hiver; cela n'est pas plus vrai

pour le solstice que pour le reste de la saison entiere, pendant laquelle les fourmis sont dans une sorte d'engourdissement qui les empêche de travailler, jusqu'à ce que le soleil, devenu plus fort, les tire de cette léthargie.

Bodin fait une observation fort juste; c'est que les effets de la chaleur de l'été sont plus sensibles & plus rapides dans les pays froids que dans les pays chauds. Le soleil est moins long-temps sur l'horizon de ces régions; mais aussi pendant ce temps-là il y darde ses rayons plus fortement, & pendant un plus grand nombre d'heures chaque jour. La végétation y est plus forte, plus prompte, & s'opere, pour ainsi dire, à vue d'œil. D'un autre côté, ces pays sont quelquefois dévorés par la chaleur continuelle d'un petit nombre de mois. Bodin cite pour exemple celle de l'année 1475, pendant laquelle une grande partie de la Pologne & de la Moscovie fut entiérement brûlée: la même chose arriva l'an 1525; l'ardeur du soleil mettoit le feu aux forêts & aux maisons, qui, dans ce pays, ne sont que de bois sec.

Pline s'occupe du tonnerre, de la foudre, de leur nature, & de leurs effets;

il diſtingue un grand nombre d'eſpeces de foudres. Selon lui, il y en a de ſecs qui ne brûlent point, mais frappent, d'humides, de clairs, de brûlans, &c..... Les bonnes gens en France diſtinguent encore le tonnerre en pierre & en carreau, de celui en feu. Les anciens Toſcans imaginoient que le foudre de Jupiter étoit composé de trois dards; le premier étoit blanc, le ſecond rouge, le troiſieme noir. Le blanc frappoit ſans tuer ni bleſſer; le rouge bleſſoit ſans tuer; le noir donnoit infailliblement la mort; il y avoit dans cette ſuppoſition un ſens allégorique & moral. Le premier coup de foudre n'étoit qu'un avertiſſement de la Divinité; le ſecond, un châtiment; le troiſieme, un véritable ſupplice. Les Toſcans tiroient des augures, auxquels ils avoient grande foi, du côté par où le tonnerre ſe faiſoit entendre; c'étoit pourtant là encore un ſigne très-équivoque: mais ce qui étoit certainement un prodige, & qui le ſeroit encore ſi cela arrivoit, c'eſt de voir un homme frappé de la foudre ſans que le coup fût parti d'aucun nuage apparent. Bodin croit ou fait ſemblant de croire que l'odeur de ſoufre que l'on ſent après que le tonnerre eſt tombé,

est une preuve que ce ſont les Démons qui l'excitent. Pline raconte qu'une Dame Romaine, nommée Marcia, étant groſſe, fut jetée à la renverſe d'un coup de foudre; que l'enfant qu'elle portoit fut tué dans ſon corps, & en ſortit brûlé & noirci, quoiqu'elle-même ſe portât bien; & qu'elle eut après cette fauſſe-couche pluſieurs enfans qui vinrent à terme. On cite encore des exemples de gens à qui le tonnerre a raſé la barbe & les cheveux ſans endommager la peau. Le tonnerre entre, dit-on, dans une cave, pénetre dans les tonneaux, &, ſans les briſer ni les gâter, conſume tout le vin qu'ils renferment. On apprend avec autant de ſurpriſe, que le tonnerre fond des pieces de monnoie dans une bourſe, ſans altérer la bourſe même; qu'il diſſout une lame d'épée dans ſon fourreau, ſans briſer ni brûler cette enveloppe. Pline s'imagine que les feuilles de laurier & celle de brioine préſervent du tonnerre; mais que les meilleurs préſervatifs ſont les peaux de veaux marins. On montroit autrefois dans beaucoup d'endroits de l'Italie, & on montre encore de groſſes pierres que l'on dit être tombées des nues pendant des temps d'orage: on prétend que ce ſont des pierres de

tonnerre ; elles sont noires, & ont l'air d'être calcinées.

Pline est encore très-crédule sur les pluies merveilleuses qui tombent quelquefois sur la terre ; il croit qu'il y en a eu de sang & même de chair, de laine, de lait, de fer, & de briques ; il en cite plusieurs exemples fameux à Rome. Le dernier est du temps de Cicéron. Lorsque cet Orateur défendoit Milon accusé d'avoir tué Claudius, il plut des briques aux environs du lieu où s'étoit commis le meurtre. Pline ne peut expliquer ces prodiges qu'en déclarant que ce sont des miracles : nos Physiciens modernes se tirent mieux de cette explication, & ceux du seizieme siecle savoient déjà en bonne partie à quoi s'en tenir. Premiérement, il faut nier la plupart de ces prétendus prodiges, & croire que ceux qui ont quelque chose de réel, sont du moins chargés de fausses circonstances. En les réduisant à l'exacte vérité, on en peut donner l'explication. Le grand Albert, convient d'avoir vu tomber du ciel en temps d'orage une grosse masse de fer ; mais il dit que c'étoit un tourbillon de vent qui l'avoit transportée ; qu'on en fit d'excellens couteaux, & de très-bons rasoirs,

parce que ce fer ayant été agité dans l'air avec rapidité, étoit devenu acier. Le fameux Médecin Arabe, Avicenne, dit avoir vu un veau tomber du ciel au milieu d'un village, au grand étonnement des habitans : on reconnut qu'il avoit été enlevé de dessus une montagne voisine, au haut de laquelle paissoient des vaches. Lorsque le vent, formant une espece de trombe, enleve de dessus les étangs des insectes & même du frai de grenouilles, & le jette sur des villages, on dit qu'il pleut de petites bêtes. L'on sait que le vent transporte même très-loin dans les plaines de Tartarie, des légions de sauterelles. Ce qu'on appelle pluies de lait, c'est lorsque la nuée est chargée de petites parties blanches de craie ou de plâtre. On dit qu'il pleut du fer, lorsqu'en passant sur des mines ou des amas de cette matiere, elle en emporte des particules : enfin du sang, lorsqu'elle se charge d'insectes rouges ou de particules de brique. On a dit encore qu'il pleuvoit de la chair, lorsqu'il s'est trouvé des dépouilles d'insectes rouges plus considérables, enveloppées dans le tourbillon. Aussi Pline dit-il que cette chair ne se corrompt pas comme les autres. Les combats que l'on croit

avoir vus dans le ciel, ſont, la plupart du temps, l'effet de l'imagination de ceux qui en ont peur; auſſi parle-t-on de ces phénomenes, principalement dans des temps de troubles & de guerre civile.

La grêle, la neige, la gelée, le brouillard, la roſée, ſont expliqués depuis long-temps phyſiquement. Dès le temps de Pline on étoit déjà bien ſûr que s'ils cauſent des maux réels, ils n'en préſagoient pas. Il ne reſte plus ſur le changement de temps, que quelques petits préſages ſuperſtitieux & ridicules, qui ne prouvent autre choſe, ſinon que les variations de notre atmoſphere s'annoncent au dedans des corps avant de ſe manifeſter au dehors : ainſi aux approches de la pluie, les oies crient & battent de l'aile, & les grenouilles redoublent leurs croaſſemens dans les marais. Je ne fais pas l'honneur aux chats de les mettre au nombre des animaux à préſages.

Bodin nous apprend que de ſon temps on étoit très-perſuadé qu'il ne ſe paſſoit jamais un ſeul ſamedi qu'on ne vît le ſoleil; je crois qu'on eſt revenu de cette fauſſe idée. Cependant celle qui attache une longue ſuite de jours de pluie au temps qu'il fait les jours de S. Médard

& de S. Gervais, n'eſt pas encore tout-à-fait détruite, quoiqu'elle ne ſoit abſolument fondée ſur rien, pas même ſur les influences de la lune, puiſque notre année étant ſolaire, ces fêtes arrivent quelquefois dans le décours de la lune, & quelquefois dans ſon plein.

L'on a mal-à-propos attribué à la lune des influences ridicules. On s'eſt imaginé que la moëlle augmentoit ou diminuoit dans les os des animaux, & la chair même dans les écreviſſes, ſuivant le cours de la lune : non ſeulement cela eſt faux, mais il n'y a nulle apparence que la lune influe beaucoup ſur la végétation des plantes, n'ayant point par elle-même de chaleur, & n'en pouvant communiquer à la terre. Pline fait l'énumération d'une grande quantité d'opérations & de travaux économiques qu'il ne faut faire que dans la pleine lune, ſi l'on veut prévenir de grands accidens : ainſi, ſelon lui, il y faut prendre garde pour tailler les arbres, les couper, ſerrer les bleds, tondre les animaux & les châtrer. Nos vieux Almanachs ſont encore remplis d'obſervations ſur les jours de la lune où il faut ſe purger, ſe faire ſaigner, ſe faire donner

des ventouſes, & même ſe couper les ongles.

Bodin paroît convaincu que les foux ſont plus furieux dans la pleine lune que dans tout autre temps : il en donne d'aſſez mauvaiſes raiſons phyſiques, prétendant que le cerveau s'enfle alors conſidérablement ; d'où il conclut que c'eſt à cette époque que les gens diſpoſés à l'apoplexie en ſont attaqués & en meurent. Il en cite pour exemple Joachim du Bellay, homme de qualité, & fameux Poëte du ſeizieme ſiecle, qui mourut en revenant de ſouper, la lune étant dans ſon plein. Il dit que les ſinges ſont triſtes au décours de la lune ; que chez les Romains, lorſque les ſoldats faiſoient des déſordres aux approches de la pleine lune, pour punition militaire, on leur ordonnoit la ſaignée, parce qu'on attribuoit à l'effervescence de leur ſang les fautes qu'ils commettoient. Il aſſure que dans un hôpital de foux, qui eſt à Londres, & que l'on appelle *Nazaret*, on a coutume de fouetter les inſenſés tous les quatorziemes jours de la lune, pour réprimer leur fureur, qui eſt plus conſidérable dans ce temps que dans tout autre. Il ajoute qu'on

en use de même en France dans deux fameux hôpitaux où l'on entreprend de soigner les foux, dont l'un est Sainte-Restitue à Soissons, & l'autre Saint-Mathurin en Beauce.

Si, quoi qu'en dise Bodin, la lune a peu d'influence sur notre globe & sur la santé des hommes, on ne peut guere contester qu'elle n'en ait sur les eaux de la mer: sa relation avec les hautes & basses marées est trop marquée, pour que l'on puisse démentir à cet égard, ni Pline, ni Bodin. Mais nous ne sommes pas obligés de reconnoître que cette planete ait beaucoup de rapport avec la complexion de la femme, quoiqu'il soit difficile de se refuser aussi à ne pas trouver quelque rapport entre les maladies des Dames, leurs grossesses, leurs accouchemens, & les différentes phases de la lune.

Pour revenir au flux & reflux, les anciens Philosophes ont hasardé de grandes absurdités pour en établir la cause. Les uns ont considéré la mer comme un grand animal, dont la respiration produit cet effet. Platon, en rejetant cette ridicule idée, n'en a pas conçu une meilleure en considérant le flux & le reflux comme une fievre inter-

mittente. Possidonius, Disciple de Zénon, est le premier qui a voulu régler le mouvement de l'Océan, conformément à celui des corps célestes : c'est le systême qu'adopte Pline. Quant à Aristote, il met trop d'obscurité dans son explication, pour qu'on puisse comprendre au juste ce qu'il veut dire. Entre les Modernes, sans nous arrêter à l'idée du Jésuite Lessius, qui tranche la difficulté en disant que c'est un Ange qui, par l'ordre de Dieu, agite ainsi réguliérement les eaux de la mer, nous dirons que Roger Bacon, plus ancien que le seizieme siecle, a attribué cet effet à la lune. Bodin est à peu près du même sentiment; mais Galilée fait dériver le flux & reflux, de la rotation de la terre. Après lui, Kepler & ensuite Newton l'ont expliqué par l'attraction. Descartes l'avoit déjà attribué aux tourbillons de matiere subtile : mais nous n'en sommes pas encore au moment où nous devons examiner ces opinions modernes.

Aristote s'est imaginé que les animaux ne mouroient que dans le temps du flux; il est sûr que cette opinion est très-fausse.

Le fond de la mer est très-inégal, & probablement

probablement pareil à la superficie de la terre; il y a de même des vallons profonds, & des montagnes; quelques-unes des plus hautes s'élevent jusques à la surface de l'eau; ce sont les rochers & les écueils, ils sont ordinairement secs & arides. Cependant, comme il y a sur la terre des montagnes couvertes de bois & de prairies, on en trouve aussi dans la mer. Selon Bodin, les arbres des forêts marines sont le corail, que l'on trouve en grande quantité sur les côtes d'Afrique, de Sicile, de Toscane & de Provence. En allant d'Espagne & de Portugal aux Indes, on passe souvent sur une belle & verte prairie, qui est seulement enfoncée sous l'eau de douze ou quinze pieds. Les vaisseaux, en passant par-dessus, arrachent une grande quantité d'herbes, & la mer en paroît toute couverte. On trouve aussi de semblables fonds près de Malthe: on voit beaucoup de poissons se jouer sur cette herbe, de maniere qu'on y fait une pêche abondante. Sur une côte d'Amérique, qui étoit déjà découverte au seizieme siecle, on trouve au fond de la mer des fleurs, ou du moins des mousses & des plantes marines, d'une forme & d'une couleur

assez agréables, pour qu'on en puisse orner les Chapelles & les Eglises, & que les femmes s'en servent pour parure.

Bodin s'est amusé à rechercher la cause du mal de mer, ou des vomissemens & angoisses que bien des gens souffrent en navigant; il n'a pas pu la trouver; & je ne crois pas que nous soyons encore venus à bout de la connoître mieux que lui. Il remarque que l'on souffre plus sur l'Océan que sur la Méditerranée. Jules César l'éprouva; lui & ses légions étoient accoutumés à naviguer sur la Méditerranée: quand ils s'embarquerent sur l'Océan pour passer dans la Grande-Bretagne, ils furent tourmentés par des maux de cœur, qui les réduisirent en tel état, que s'ils eussent trouvé quelque opposition à leur descente, ils auroient eu bien de la peine à l'effectuer.

Tout le monde sait que les eaux de la mer sont salées. Pour exprimer cette qualité, ou plutôt ce défaut de ces eaux, les Anciens prétendoient que Neptune avoit pour épouse la Nymphe *Salacia*, qui se tenoit toujours au fond de la mer, & ne se montroit jamais hors de ses eaux.

Il y a long-temps que l'on s'occupe

des moyens de deſſaler l'eau de la mer. Hippocrate & Pline parlent des recherches faites à ce ſujet ; les Anciens la faiſoient bouillir, & quelquefois filtrer à travers des terres poreuſes, ou même des étoffes de laine : mais ces procédés étoient inſuffiſans, & on en a cherché de meilleurs ; celui qui eſt préférable eſt la diſtillation. Il a été fait de nos jours de grandes expériences ſur la maniere d'exécuter cette opération à peu de frais, & ſans être obligé de charger les vaiſſeaux d'une quantité conſidérable de bois & de charbon.

Au reſte, toutes les eaux ſont plus ou moins chargées de ſels ; Pline fait l'énumération d'un grand nombre qui ont des qualités particulieres : il y en a qui ſont ſi imprégnées de ſucs terreſtres & pierreux, que tout ce qu'on y jette ou qu'on y plonge, s'incruſte en aſſez peu de temps, & paroît changé en pierre ; cependant ce n'eſt qu'à la longue que ces ſucs pénétrent le bois, ou les corps animaux & végétaux : mais enfin, ces corps deviennent véritablement pierre. Il y a beaucoup de ces ſources pétrifiantes ; Pline en nomme pluſieurs ſituées en Carie ; & Bodin parle du ruiſſeau de

Tiretaine, près de Clermont en Auvergne. Il s'étend ensuite sur plusieurs autres fontaines merveilleuses, entre autres, sur les sources d'eau chaude que l'on trouve dans le Padouan & dans la Toscane; il dit qu'on y voit des grenouilles & des poissons accoutumés à la chaleur de ces eaux, & qui ne pourroient vivre dans d'autres plus froides. Il prétend qu'il y a dans la Toscane une source, dont les eaux rendent blancs tous les animaux qui en boivent; & une dans la Béotie, qui rend noir jusques au lait des vaches qui s'en abreuvent. On peut croire qu'il y a quelque chose à rabattre de ces observations; après quoi il est possible de les expliquer physiquement. Nous aurons bientôt occasion de revenir sur les eaux minérales.

Dans le soixante-cinquieme Chapitre du Livre second, Pline examine sérieusement s'il y a des Antipodes. Comme de son temps on ne connoissoit qu'un hémisphere, on pouvoit en douter; mais à présent il n'est plus possible d'hésiter à cet égard; & cette opinion, qui a été condamnée dans les premiers siecles de l'Eglise, parce qu'on l'entendoit fort mal, est aujourd'hui incontestable.

Il n'y a plus de gens assez imbécilles pour s'imaginer que nos Antipodes ont la tête en bas & les pieds en haut. On sent que les hommes sont par-tout aussi bien sur leurs jambes, que le seroient de petites mites imperceptibles qui se promeneroient sur un globe immense.

En parlant des longues navigations, Pline paroît avoir eu connoissance de deux ou trois grands voyages; l'un des flottes victorieuses d'Alexandre, qui firent le tour de l'Afrique, en partant du golfe d'Arabie, & arriverent jusques en Espagne, en doublant sans doute le Cap de Bonne-Espérance; l'autre d'un Carthaginois nommé *Hannon*, qui fit la même route, mais en sens contraire, & se rendit de Carthage en Arabie. Nous avons la relation de ce dernier voyage; il a été traduit en Grec; & c'est peut-être le morceau le plus curieux & le plus important qui nous soit resté sur la Géographie ancienne. Il prouve que cette route, dont on attribue la découverte aux Portugais, avoit été connue longtemps avant par les Carthaginois.

Pline nous apprend encore qu'un Proconsul Romain dans les Gaules, reçut en présent d'un Roi des Sueves, peuple

Barbare habitant au fond de la Germanie, quelques Indiens, qui, ayant été écartés des côtes de leur pays par la tempête, avoient si bien navigué, qu'ils étoient arrivés jusque dans la mer du Nord. Il seroit presque impossible de croire que ce fût des Indiens Orientaux; ainsi cela doit s'entendre plutôt de quelques Américains, qu'on a aussi appelés Indiens Occidentaux.

Les tremblemens de terre sont un des plus sérieux objets de l'attention de Pline; il en recherche les causes: mais sa science en Physique, ni même celle d'Aristote son Maître, n'étoient pas capables de découvrir celles de ce phénomene. C'est toujours l'air qui l'excite, soit qu'il souleve seul la terre, soit qu'il se joigne au feu ou à l'eau pour procurer ces terribles éruptions. Pline prétend que le temps des équinoxes est celui plus ordinairement marqué pour ces événemens. Nos Philosophes du seizieme siecle font l'énumération des principaux phénomenes qui les accompagnent. La mer & les eaux s'enflent & s'élevent quelquefois alors, au point d'inonder & de ravager les Isles & le Continent. Les Historiens Grecs & Latins citent quelques faits de cette es-

pece ; & long-temps après eux on a vu à Calais, l'an 1580, la mer se répandre de droite & de gauche, & inonder quelques parties de la France & de l'Angleterre. On entend souvent dans ces occasions de terribles bruits souterrains ; tels furent ceux qui accompagnerent le fameux tremblement de terre qui se fit sentir à Ferrare au mois de Novembre 1514, semblables à des coups de canon. Presque toujours lorsque la terre tremble, tous les animaux sont frappés de terreur, & sentent en eux une commotion effrayante. C'est ainsi que dans un tremblement de terre arrivé à Dijon au commencement du seizieme siecle, tous les troupeaux s'enfuirent & se cacherent, avant même qu'on pût deviner de quels malheurs ils étoient menacés. Enfin l'eau des puits se trouble, des exhalaisons puantes & sulfureuses sortent de la terre ; tout annonce une explosion qui effectivement éclate bientôt par des torrens de feu & de matieres sulfureuses. C'est ce qui arrive fréquemment à Naples & en Sicile, où les tremblemens finissent par les éruptions du Vésuve & du mont Gibel ou Etna. Les tremblemens qui ruinerent presque entiérement la ville de Ferrare en 1570, &

celle de Spolette en 1574, sont de ceux qu'on appelle *en abîme*, parce qu'à la fin la terre s'entr'ouvre, & que les villes, ou du moins un grand nombre de maisons sont englouties. En 1561, il arriva en Suisse un accident bien remarquable. Une montagne se détacha & s'écroula dans la plaine auprès d'un village nommé *Kling*, qui heureusement ne fut pas écrasé tout entier. Pline fait mention de plusieurs villes abîmées & renversées par des tremblemens de terre & des éruptions de volcans; mais la plus remarquable de celles de son temps, est l'éruption dans laquelle il périt lui-même, l'an 79 de notre Ere. Ce fut alors que fut enterrée sous les cendres du Vésuve la ville d'Herculanum, dont on a découvert les ruines il n'y a que quarante à cinquante ans. Trente-six ans après, il y eut un autre affreux tremblement de terre à Antioche, dont l'Empereur Trajan n'échappa qu'avec grande peine. Pedon, qui étoit Consul avec cet Empereur, y fut écrasé. Le plus singulier événement dont Pline rend compte, c'est celui de deux montagnes, qui dans les environs de Modene en Italie, furent vivement ébranlées par un tremblement de terre, sous les Consulats

de Lucius Marcus & de Julius Sextus. Elles s'approcherent, se choquerent l'une contre l'autre avec fracas, en jetant feu & flammes, & reprirent ensuite chacune leur premiere place.

Pline traite des moyens dont on peut se servir pour se préserver de ces affreux accidens ; il conseille d'habiter des maisons assez basses & voûtées solidement. Certainement le conseil est bon. Nos Physiciens du seizieme siecle, entre autres Maggio, Philosophe Italien, qui avoit de la réputation, & dont l'Ouvrage a été traduit en François en 1575, ajoutent à ces précautions celles de dire beaucoup de prieres, de chanter des Litanies, de faire des processions, & d'y porter des reliques.

Les plus longs tremblemens de terre durent quarante jours à diverses reprises ; il y en a qui n'en ont duré que cinq, d'autres encore moins, & qui n'ont pas laissé que de causer de furieux ravages.

Maggio dit que les phénomenes dont nous venons de parler, sont des accès de fievre de la terre ; que les premieres secousses en sont le frisson, & les grandes explosions le fort de l'accès. Il ajoute que le sage Physicien, comme le bon Mé-

decin, tâte le pouls à la terre, pour juger de la force de la maladie, en prévoir les crises, & y apporter les remedes convenables.

Les troisieme, quatrieme, cinquieme, & sixieme Livres de l'Histoire Naturelle de Pline, sont plus géographiques que physiques : ils contiennent la description des régions de la terre connue de son temps, c'est-à-dire, moins de la moitié de celles que nous connoissons; encore la description en est si imparfaite, que ce ne sont proprement que des Mémoires sur l'ancienne Géographie, preuves du peu d'instructions que l'on avoit alors en tout genre. Je parlerai plus amplement des ces Livres, lorsque j'examinerai ceux de Géographie & d'Histoire du seizieme siecle; en attendant, on en peut tirer quelques remarques d'Histoire Naturelle. Les voici.

Pline parle des Isles qui sont sorties du fond de la mer, & il prétend que la belle & grande Isle de Rhodes est dans ce cas; mais de temps (pour ainsi dire) immémorial, celle de Delos a la même origine, en remontant à des temps très-éloignés & presque fabuleux : mais la naissance de celle de Thérasie ou Théramene

eſt plus récente; elle ſortit de la mer 166 ans avant notre Ere. L'an 726 de Jéſus-Chriſt, parurent à côté d'elles quelques autres petites iſles, qui ſe joignirent par l'adjonction de quelques autres encore, en 1427 & 1573 : enfin en 1707, il y ſurvint encore de nouveaux changemens; mais ils ſont poſtérieurs au ſeizieme ſiecle. Cette iſle s'appelle à préſent *Santorin* ; elle eſt dans l'Archipel, auprès de celles de Lipari & de Strongile; celle-ci s'appelle aujourd'hui *Stromboli*; elles renferment des volcans : auſſi la premiere étoit-elle conſacrée à Vulcain, & la ſeconde à Eole, & regardée comme l'habitation du Dieu des vents, parce que l'on peut juger par la façon dont ſe dirige la fumée de ces montagnes ardentes, des vents qui regnent, & même de ceux qui doivent s'élever.

Etant arrivé au moment de décrire l'extrémité de l'Europe, Pline nous apprend que c'eſt là qu'habite la nation des Hyperboréens, chez leſquels il y a ſix mois de jours & ſix mois de nuit; par conſéquent le ſoleil ne ſe leve & ne ſe couche pour ces peuples que deux fois dans l'année. En quoi le Naturaliſte Latin donne une grande preuve de l'ignorance

de son temps, tant par rapport aux faits qu'à la physique. Si des jours & des nuits de cette longueur pouvoient se supposer, ce ne seroit que pour des habitans qui se trouveroient exactement placés aux poles du monde, de façon que l'équateur leur servît d'horizon de tous côtés. Mais personne n'a pénétré jusqu'à ce point-là; & dans les pays qui ne sont pas exactement sous la zone glaciale, on n'est guere privé de la lumiere du soleil que pendant environ deux mois; mais on en est consolé par un long crépuscule qui se fait encore voir pendant une grande partie de ce temps, & par de fréquentes aurores boréales, météores lumineux qui rendent la nuit plus claire. Pline ajoute quelque chose d'infiniment plus absurde, en avançant que les Hyperboréens sement le matin, moissonnent à midi, & recueillent le soir les fruits de l'automne. Mais cela peut s'entendre, en considérant comme un seul jour tout le temps que le soleil est sur l'horizon des Hyperboréens. Dans ce sens, rien n'est plus vrai, puisqu'il est certain que dans les pays du Nord la végétation est plus rapide que dans le reste du monde. Du reste, Pline fait un grand éloge des mœurs simples de ces peuples;

qui ignorent les vices & ne ſont ſujets à aucunes paſſions. Lorſqu'ils ſont las de vivre, ils terminent leur carriere en ſe jetant dans la mer du haut d'une certaine roche.

En faiſant la deſcription de la Mauritanie, Province d'Afrique, il parle des Canariens, peuple nommé ainſi du mot Latin *canis*, qui ſignifie chien. Il dit qu'ils ont reçu ce nom, parce qu'ils font leur principale nourriture de la chair de chien, que ces Barbares regardent comme un mets fort délicat, ainſi que les entrailles des bêtes féroces, qui ſont en grand nombre dans leur pays. Depuis long-temps on ne connoît plus les Canariens dans la terre ferme de l'Afrique; mais il eſt à préſumer que ce ſont ces Barbares, qui, ayant été chaſſés de leur pays, ſe ſont réfugiés dans les Iſles Canaries, ſituées vis-à-vis de leur continent, & auxquelles ils ont donné leur nom. Ces Iſles furent retrouvées, en 1417, par un Gentilhomme Normand, appelé Jean de Bethancourt. Il y trouva des Sauvages. De même Criſtophe Colomb trouva les Iſles de l'Amérique ſeptentrionale peuplées par la nation des Caraïbes, qui, ayant été chaſſée du continent de la Guyane, s'étoit retirée dans les Iſles du Vent ou Antilles,

& qui depuis a été presque tout-à-fait détruite par les Européens.

Pline place dans l'Ethiopie les Egypans ou Satyres, moitié hommes & moitié chevres ; les Atlantes, qui n'ont ni Loix ni mœurs, & ne se distinguent pas même les uns des autres par des noms. On prétend qu'ils ne rêvent jamais quand ils dorment, & que tous les jours ils maudissent le soleil à son lever, comme un tyran qui les tourmente & qui les brûle.

Il nomme les Blemmies, autres peuples Africains qui n'ont point de tête, mais une bouche & des yeux au milieu de l'estomac. Il ne donne point de preuve d'un fait aussi difficile à croire ; mais Vopiscus, Historien Latin qui a écrit au quatrieme siecle, dit que l'Empereur Probus vainquit ces Barbares, & qu'il en conduisit à Rome un certain nombre, qui ayant paru dans l'Amphithéatre, occasionna au Peuple Romain la plus grande surprise.

Il regarde comme une Nation les Esséniens, qui étoient en assez grand nombre dans la partie déserte de la Judée. Il dit qu'ils vivent d'une façon assez singuliere, sans femmes, sans argent, & séparés de tous les autres hommes, ne mangeant que des dattes & des sauterelles ; que,

quoique cette nation ne peuple pas, elle se soutient toujours par la quantité de gens dégoûtés du monde, qui viennent remplacer ceux qui meurent. On voit par ce récit, que les Esséniens étoient des Solitaires & des Anachoretes : ainsi le Naturaliste tombe dans la même absurdité qu'on reprocheroit à un Sauvage, qui ayant entendu parler de nos Moines, diroit que l'on trouve en France la nation des Capucins, celle des Carmes, des Jacobins, & la petite peuplade des Peres de la Trappe.

Il parle des Seres, peuples de l'Asie, que l'on croit être ceux du Cataï, partie septentrionale de la Tartarie voisine de la Chine. Il dit que ces peuples font un grand commerce d'un duvet précieux qui croît sur les arbres de leurs forêts ; que c'est une sorte de laine blanche très fine (c'est le coton), dont ils forment une étoffe très-déliée, presque transparente, & d'une délicatesse dont aucune de celles que l'on fabrique en Europe ne peut approcher (c'est la mousseline). Il ajoute que les Dames Romaines s'habillent de cette étoffe, & il trouve que cet ajustement est d'une indécence qu'il ne peut approuver ; car elle laisse appercevoir la beauté

& la finesse de leur peau, l'élégance de leur taille, & tout ce qu'elles peuvent offrir de charmes aux yeux avides du Public.

En décrivant les usages des peuples de l'Inde, on voit que dès le temps de Pline on connoissoit dans ce pays les distinctions en plusieurs *castes* ou tribus, dont chacune exerçoit une profession différente ; de sorte que les Laboureurs n'étoient point confondus avec les Guerriers, ni les Matelots avec les Banquiers ; ce qui est encore si bien établi dans ce pays-là, que les castes ne communiquent point entre elles, & ne s'allient presque jamais l'une avec l'autre.

Pline place les Pygmées dans l'Inde ; cependant nous ne connoissons point à présent dans cette contrée de peuples d'une petitesse ridicule. Ce sont les Lapons, peuple du Nord, que l'on pourroit appeler ainsi ; car le nom *Pygmée* vient d'un mot Grec qui signifie une coudée : ainsi, qui dit un Pygmée, dit un homme d'une coudée de haut.

On trouve dans le sixieme Livre de l'Histoire Naturelle un grand article sur l'Isle Taprobane, qui est aujourd'hui celle de Sumatra, ou, selon quelques Auteurs,

l'Isle

l'Isle de Ceilan. Pline prétend que du temps de l'Empereur Claude, il arriva à Rome une ambassade des habitans de cette Isle, qui donna de grandes connoissances sur son étendue, ses productions, ses mœurs & son commerce. Entre autres choses singulieres que ces Ambassadeurs raconterent de leur gouvernement, ils assurerent que quand leur Roi avoit commis quelque faute considérable, le Peuple ou le Sénat de la Nation le condamnoit à la mort; mais que cet Arrêt s'exécutoit sans que personne osât mettre la main sur la personne du Monarque; au contraire, tout le monde le fuyoit comme un pestiféré; chacun lui fermoit sa porte, & on ne lui accordoit aucun secours; si bien que réduit à errer dans les forêts, il mouroit de faim, ou étoit dévoré par les bêtes féroces.

Du temps de Pline, la grande ville de Babylone étoit déjà entiérement détruite; mais on savoit qu'elle avoit été située à 90 mille pas de Séleucie (que l'on appelle aujourd'hui Bagdad).

Notre Auteur nous apprend encore que de son temps les Arabes se rasoient la barbe, à l'exception de celle qui couvre la levre supérieure, c'est-à-dire, les mous-

taches, & qu'ils se couvroient la tête d'une mitre, ou bonnet entouré d'une toile, d'où est venu le *turban.*

Il parle des efforts jusqu'à présent inutiles, que l'on a faits pour couper l'Isthme de Suès, & joindre la Méditerranée à la mer Rouge.

La plupart des Scythes de son temps étoient, dit-il, encore anthropophages; il compte parmi eux la Nation des Arimaspes, qui n'ont qu'un œil au milieu du front; il y a dans leur pays des mines de pierres précieuses fort riches. Ces peuples en font un certain commerce sur leurs frontieres; mais pour les enlever, ils sont obligés de combattre contre des animaux terribles; ce sont les griffons. Il y a dans cette relation des articles tout-à-fait fabuleux: mais ce qui prouve que Pline n'étoit pas toujours aussi mal informé, c'est qu'il parle de l'usage où étoient les Scythes de boire dans des crânes humains, usage qui a subsisté long-temps parmi les peuples du Nord. Il ajoute qu'ils prenoient leur repas sur des peaux humaines; que les Sarmates (aujourd'hui lès Polonois) ne mangent que de deux jours l'un, en quoi ils sont fort utiles à la guerre. Effectivement cès peuples, & sur-tout les Tar-

tares, sont encore aujourd'hui naturellement assez sobres, & attendent longtemps patiemment l'occasion de faire bonne chere & de bien boire.

J'ai déjà parlé ailleurs des Psylles d'Afrique, qui vivoient sans crainte avec les serpens, qui ne leur faisoient aucun mal. Pline en place aussi dans le Nord de l'Europe & de l'Asie, aussi bien que des Ophiogenes, dont la salive avoit la vertu de guérir les blessures que les serpens faisoient aux autres peuples. Il prétend que les Psylles reconnoissent si leurs femmes leur ont été fideles, ou du moins ne se sont pas livrées à des étrangers, en exposant leurs enfans, quand ils viennent de naître, au milieu des serpens. S'ils sont vrais Psylles, ces animaux les respectent, sinon ils les dévorent. Les Marses, peuples d'Italie, ont la même propriété que les Psylles; elle leur vient de l'Enchanteresse Circé, autrefois leur Reine.

Dans le même pays des Scythes, il place une Nation d'Androgines ou Hermaphrodites, qui ne sont pas, comme ceux que nous connoissons, incapables de toute génération, mais qui au contraire ont à cet égard double facilité. Il dit, d'après Aristote, qu'ils ont le sein gauche

comme les hommes, & le droit comme les femmes.

Il ſuppoſe qu'il y a auſſi des nations entieres d'Enchanteurs. Il croit qu'il y a dans les Indes des arbres ſi hauts, qu'une fleche, ſi fort qu'elle ſoit lancée, ne peut atteindre à leurs dernieres branches, & que les rameaux ſont ſi étendus, qu'ils couvrent tout un eſcadron de cavalerie. Revenant enſuite dans les plaines qui forment aujourd'hui les déſerts de la Tartarie, il y trouve des peuples à tête de chien, qui hurlent au lieu de parler; des Monocoles, qui, au lieu de marcher, ne font que pirouetter ſur une ſeule jambe; d'autres, qui ont de grandes oreilles qui leur deſcendent juſques aux genoux, &c... Pline accumule ici une ſi grande quantité de fauſſes relations, que c'eſt principalement d'après le contenu de ce ſeptieme Livre, qu'il a acquis la réputation d'un grand menteur. Cependant quelques-uns des faits que l'on regardoit comme les plus abſurdes dans ces relations, ont été trouvés véritables par les Voyageurs modernes; tant il vrai que ce qui ne répugne pas abſolument aux Loix eſſentielles & irrévocables de la Nature, peut toujours arriver.

Paſſant à des objets très-différens dans une autre partie de ce Livre, Pline parle des gens qui ont eu une prodigieuſe mémoire. Il cite l'exemple d'un certain Charmidas, qui avoit tant lu & tant retenu, que quand on vouloit ſavoir ce qui étoit contenu dans les Livres d'une grande bibliotheque, il n'y avoit qu'à le lui demander, il répondoit ſur le champ ſans avoir recours aux Livres mêmes.

Le Poëte Simonide a réduit la mémoire en ſcience, & en a fait un traité, à ce que dit Pline; mais il n'eſt pas parvenu juſqu'à nous.

Le même Auteur attribue l'invention d'acheter & de vendre, à Bacchus, Conquérant de l'Inde & de preſque toute l'Aſie. C'eſt lui auſſi qui le premier a porté le diadême pour marque de la ſouveraineté, & a reçu les honneurs du triomphe. Il a été diviniſé pour ces précieuſes inventions: Cérès a reçu le même honneur, pour avoir ſubſtitué le bled au gland, dont les hommes faiſoient auparavant leur nourriture; & Mercure, pour avoir inventé les lettres ou l'écriture.

Ce fut dans Athenes que l'on ſe ſervit d'abord de la brique, & que l'on trouva le ciment pour bâtir. Danaüs porta

d'Egypte en Grece l'usage des puits, & des sceaux pour en tirer de l'eau. Pline nomme aussi les inventeurs des ouvrages en or, en argent, & en cuivre, dont les Cyclopes furent les premiers Ouvriers; l'invention de la roue pour fabriquer des ouvrages de terre cuite, est due à Corhebus. Le premier qui fabriqua de petits ouvrages en bois, est Dédale; il fit le premier usage des outils de menuiserie, dont les principaux sont la scie & le rabot. L'Athénien Aristée imagina de tirer de l'huile des olives, de faire usage du miel, & d'en composer la liqueur que l'on appelle *Hydromel.* Triptoleme est l'inventeur de la charrue.

L'Etat monarchique a commencé chez les Egyptiens. La premiere République a été celle qui s'établit à Athenes après la mort de Codrus. Le premier Tyran a été Phalaris d'Agrigente. Les Lacédémoniens firent les premiers esclaves, & le premier jugement de mort a été rendu par l'Aréopage.

Le bouclier a été inventé à Argos, la cuirasse à Messene, le casque, l'épée & la pique à Lacédémone, les bottes en Carie, l'arc & les fleches par Scythes, que l'on disoit être fils de Jupiter, & qui a

donné son nom à la nation Scythe. La lance & le dard furent trouvés par Ætolus fils de Mars, premier Roi des Ætoliens; le javelot & la hache, par l'Amazone Pentésilée; la fronde, par Enée; le belier, machine de guerre terrible qui sert à abattre les murailles, par Epeus, qui s'en servit au siége de Troie. Bellerophon fut le premier qui monta des chevaux; & les Centaures, ses disciples, s'en servirent avant tous les autres peuples. Tirésias inventa l'art d'interpréter les prodiges & les songes; Amphion, la musique; Pan, fils de Mercure, le chalumeau ou la simple flûte; Orphée, la lyre; Linus, l'art du chant, en s'accompagnant de cet instrument. Les premiers vers héroïques ont été prononcés par les Oracles d'Apollon; Pline croit être assuré que ce fut bien avant la guerre de Troie. Danaüs navigua d'Egypte en Grece sur un grand navire: avant lui on ne savoit que passer d'isle en isle, de côte en côte, dans de petits canots. L'usage des rames fut inventé dans la ville de Coptos sur le Nil en Egypte: Icare se servit le premier de voiles, & Dédale de mâts & d'antennes.

Après avoir nommé les Auteurs de tant

d'importantes inventions, dont je ne viens de citer qu'une partie, Pline s'occupe de celle des cadrans horaires, & des horloges. L'Inventeur des cadrans solaires fut Anaximenes de Milet, & le premier fut placé à Lacédémone. Lorsque les loix des douze Tables furent portées à Rome, on ne connoissoit d'autres divisions de la journée, que par le lever & le coucher du soleil. Ce ne fut que quelques années après, que l'on interpola entre ces deux époques l'heure de midi. Le premier cadran solaire fut porté à Rome par Papirius Cursor, & fut placé par ce Consul, qui fut depuis Dictateur, dans le Temple de Quirinus ou Romulus, l'an de Rome 461. Ce cadran étoit fort imparfait, mais par la suite on le perfectionna, & on en établit d'autres. Enfin, l'an de Rome 595, Scipion Nasica fit connoître le clepsydre ou horloge d'eau, au moyen duquel on put mesurer les heures tant de nuit que de jour. Malgré l'imperfection & l'inconvénient de ces horloges, c'étoient encore les seuls que l'on connût du temps de Pline.

Les trente derniers Livres suivans de l'Histoire Naturelle de Pline, peuvent se partager conformément aux systêmes

à présent reçus pour l'Histoire Naturelle, sous trois grandes classes, que l'on appelle *regnes* ; savoir, le *minéral*, le *végétal*, & l'*animal* : l'homme est compris dans le dernier de ces regnes, & est le complément & l'ouvrage le plus parfait de la nature.

Il faut donc, pour mettre un peu d'ordre dans ce que je veux tirer des Ouvrages de Pline & des autres Physiciens connus au seizieme siecle, examiner d'abord tout ce qui a rapport au regne minéral, & exposer tout ce que l'on savoit sur cette matiere à cette époque, sans suivre l'ordre des Auteurs qui en ont écrit, mais en observant plutôt quelles sont les différentes subdivisions qui se rapportent à cet objet. Je n'indiquerai que très-légérement les découvertes qui ont été faites sur la Minéralogie & la Métallurgie depuis deux cents ans.

J'ai déjà eu souvent occasion de dire que les Anciens traitoient l'Histoire Naturelle sans méthode, & très-imparfaitement ; ils en savoient moins que nous, faute d'avoir fait un grand nombre d'expériences, & d'avoir décomposé, à l'aide de la Chimie, les différentes productions du regne minéral : mais nous allons nous

conformer aux méthodes actuellement reçues, en nous bornant cependant à ce qui étoit connu il y a deux cents ans, & rapportant de préférence quelques observations, qui peut-être sont à présent assez ignorées, quoiqu'elles méritent attention du moins par leur singularité.

Le regne minéral comprend toutes les substances qui se tirent de la terre ou se trouvent sur sa surface, mais qui n'appartiennent ni au regne végétal, ni au regne animal. Le minéral est le plus imparfait des trois regnes, puisque tous les animaux croissent, vivent, & ont du sentiment, & que les végétaux croissent, vivent aussi en quelque maniere, & meurent étant coupés & arrachés : mais les minéraux ne font que croître, sans avoir une véritable vie, ni aucun sentiment ; & c'est justement à cause de cela que nous commençons par ce regne, afin de nous élever par gradation, depuis les êtres matériels les plus imparfaits, jusqu'à l'homme qui est l'être le plus parfait.

Quoique l'eau soit un élément à part & très-différent de la terre, cependant on traite des différentes especes d'eaux, en examinant les diverses productions du regne minéral, parce que la pureté

de l'eau élémentaire ne peut-être altérée que par des parties terreſtres du genre minéral.

Les eaux de pluie qui tombent du ciel ſont les plus légeres & les plus ſaines; cependant elles ont encore une ſorte de peſanteur, & ſe chargent de quelques vapeurs en traverſant l'atmoſphere. D'ailleurs elles ne ſont quelquefois que repompées de la terre, & alors elles ſont infiniment plus chargées de particules terreſtres.

Les eaux de ſources, de ruiſſeaux, & de fontaines, ſont plus ou moins pures, à proportion que le terrein qu'elles traverſent, ou ſur lequel elles coulent, eſt plus ou moins chargé de particules groſſières & de différentes qualités. De là viennent les vertus des eaux thermales & médicinales. Les eaux des fleuves & des rivieres, coulant en plus grand volume, contractent moins de ces propriétés nuiſibles ou ſalutaires. L'eau de puits étant ſouterraine, en a davantage. Les eaux ſtagnantes ſont d'autant plus ſujettes à les retenir, qu'elles n'ont aucun écoulement, & il arrive ſouvent que les vapeurs en ſont peſtilentielles & dangereuſes.

Les anciens Naturaliſtes nous ont

appris très-peu de choses satisfaisantes sur les différentes qualités des eaux, sur les moyens de les purifier & d'empêcher les inconvéniens des mauvaises eaux; ainsi que sur les vertus des eaux minérales. Ils ignoroient l'art de les décomposer & de les analyser, aussi bien que celui de les distiller, parce qu'ils étoient ignorans en Chimie, n'appliquoient point cette science à la Physique ni à la Médecine, & ne la faisoient servir, ni à la santé, ni au goût, ni au luxe. Les eaux minérales acquierent leurs diverses qualités, par une opération chimique que la Nature fait elle-même dans le sein de la terre; c'est sur quoi les Anciens, n'ont point assez réfléchi; le seul hasard leur avoit fait reconnoître quelques eaux froides ou chaudes minérales ou thermales. Pline fait mention d'une fameuse fontaine de l'Arcadie, dont l'eau étoit d'une nature si pernicieuse, qu'elle rongeoit & perçoit les vaisseaux de métal dans lesquels on l'enfermoit, & faisoit éclater les autres; il paroît que c'étoit une eau minérale très-froide. Les Romains connoissoient aussi quelques eaux chaudes, & s'étoient apperçu qu'elles étoient quelquefois salutaires à ceux qui s'y baignoient. A présent nous avons bien plus approfondi

cette matiere ; nous diſtinguons les eaux minérales en deux grandes claſſes, les froides & les chaudes. Les premieres ſont quelquefois ce qu'on appelle *acidules*, c'eſt-à-dire, qu'elles piquent la langue comme le vin de Champagne & la bierre ; *muriatiques* ou chargées de ſel marin, ou ammoniacal, on reconnoît ces qualités quand elles ſont fétides & volatiles, comme les ſels qu'on tire des animaux ; *vitrioliques* ou *alumineuſes*, en ce cas elles ſont aſtringentes ; *ſavonneuſes*, alors elles ont un œil laiteux, & ſont graſſes comme la leſſive de ſavon ; enfin il y a des eaux *bitumineuſes*, qui, quoiqu'elles contiennent beaucoup de parties de bitume faciles à enflammer, ſont froides quand ces parties ne brûlent pas.

Les eaux chaudes ſe diſtinguent auſſi par leurs différentes qualités : il y en a de *ſulfureuſes*, de *ſalées*, de *ferrugineuſes*, & de *vitrioliques*.

Je vais dire quelque choſe des eaux minérales qui étoient déjà connues en France au ſeizieme ſiecle, & ſur leſquelles quelques-uns des Auteurs de ce temps là, tels que *Paliſſy*, *Banck*, & un petit nombre d'autres, ont écrit dans notre Langue, & je diſtinguerai, en parlant de

chacune, leurs différentes natures, qualités, & propriétés.

Les eaux chaudes, ou du moins tiedes, d'Aix en Provence, étoient fameuses dès le temps des Romains; elles ont donné leur nom à la ville, & on les a appelées *Aquæ Sextiæ*, du nom de Caius Sextius, Proconsul Romain, qui commandoit en Provence du temps que Marius faisoit dans ce pays la guerre aux Cimbres, plus de cent ans avant la naissance de Jésus-Christ. Sextius fit arranger le local des bains d'Aix, qui étoient déjà en réputation d'être salutaires. Pline & Solin en disent deux mots. A présent on les prend tant en bains qu'en boisson. Elles facilitent la transpiration, jettent en dehors les humeurs qui occasionnent les clous, guérissent les maladies cutanées, & même quelquefois les paralysies naissantes. Pendant que les Barbares dominerent dans la Provence, les bains & fontaines d'Aix furent dégradés, & les eaux oubliées; mais les Comtes de Provence de la Maison d'Anjou les firent rétablir, & au seizieme siecle elles étoient déjà remises en honneur. Elles ne sont que légérement sulfureuses.

Il y a aussi des eaux fort salutaires à

Aix en Savoie : elles ont été connues des Romains, puiſque ces bains furent répárés par l'Empereur Gratien, qui leur donna ſon nom, & elles s'appellent en Latin *Aquæ Gratianæ* ; cependant nos Livres François du ſeizieme ſiecle n'en parlent pas.

Celles d'Aix-la-Chapelle étoient auſſi connues anciennement, puiſque les bains en ont été rebâtis du temps d'Adrien. L'Empereur Charlemagne en faiſoit un grand uſage ; la ville où elles ſont ſituées ne fait pas partie du Royaume, mais en eſt aſſez voiſine, ainſi que celles de Spa dont je parlerai à la fin de cet article, & ſur leſquelles on a écrit en François dès le ſeizieme ſiecle.

Les eaux d'Acqs ou de Dax ſont ſituées dedans & aux Fauxbourgs d'une Ville Epiſcopale en Gaſcogne, ſur les frontieres d'Eſpagne. Ces eaux furent connues des Romains dès le temps d'Auguſte. Il y a même des Auteurs qui ont fait dériver le nom d'Aquitaine, de ces eaux & de pluſieurs autres, que l'on trouve dans la Gaſcogne en trop grand nombre pour avoir été jamais tout-à-fait négligées ; mais on n'en a pas toujours connu toutes les vertus.

On tire d'une des fontaines d'Acqs, en

abondance, un beau soufre, de l'espece qu'on appelle *soufre vierge*; il est du plus beau jaune citrin. Les bains qu'on prend dans cette fontaine font disparoître la gale & les dartres; les poitrinaires & les asthmatiques en reçoivent de grands soulagemens. La source la plus singuliere est celle qui se trouve au milieu de la ville, elle jette continuellement de gros tourbillons de fumée; l'eau en est toujours bouillante. De temps immémorial, les habitans s'en servent pour quantité d'usages domestiques; ils cuisent des œufs dans son bassin; ils y plongent des cochons & des poules, pour les dépouiller de leurs soies ou de leurs plumes, & transportent de cette eau dans leurs maisons pour pétrir leur pain : en la mêlant avec de l'eau commune, elle donne un goût agréable au pain; mais elles ne sont bonnes à cet usage que sur les lieux.

Les eaux de Bagneres dans le Bigorre, Diocese de Tarbes, ont été aussi connues par les Romains; ce qui est prouvé par quelques inscriptions & plusieurs monumens antiques qu'on y a trouvés : peut-être ont-elles été négligées depuis; mais dès le quinzieme siecle, elles étoient revenues à la mode, & le sont encore : tous

nos Auteurs du ſeizieme en parlent. Elles ſont aſſez ſalutaires, ſans être fortes ; mais ce qui les rend recommandables, c'eſt l'agrément du vallon dans lequel leur ſource eſt ſituée au pied des Pyrénées ; & on les fréquente autant par parties de plaiſir, que forcé par la néceſſité. La fontaine de Salut, qui eſt la principale, eſt ferrugineuſe ; celle dite de la Reine, eſt purgative. On prend également ces eaux en bains ou en boiſſon.

Il y a d'autres eaux à Bagneres de Luchon dans le Comté de Comminges, à neuf lieues de l'autre Bagneres ; elles ont été connues auſſi anciennement que les précédentes, mais négligées enſuite pendant bien des ſiecles ; ce n'eſt que de nos jours qu'elles ſont redevenues à la mode. Elles ſont très-chaudes, & l'on eſt obligé de les tempérer pour s'y baigner. Les bains en ſont excellens contre les maladies de la peau ; & priſes intérieurement, elles ont fait depuis quelque temps de grandes cures : elles ſont ſulfureuſes, vitrioliques, &c.

Les eaux de Balaruc en Languedoc, à quatre lieues de Montpellier, n'ont commencé à être renommées qu'en 1569 ; mais depuis elles ont été d'un grand

uſage : elles ſont très-fortes, le goût en eſt fort ſalé, on s'y baigne, & on en boit, moins encore ſur les lieux, que tranſportées par toute la France, parce qu'alors elles perdent beaucoup de leur force; elles ſont très-purgatives, ouvrent les pores, excitent les ſueurs, & ſont favorables aux paralytiques ; elles ne font point de mal à la poitrine, n'ayant aucune acidité. Le premier Traité publié de ces eaux, a été imprimé à Lyon en 1579.

Les eaux de Barege ſont actuellement encore plus en réputation que celles de Bagneres : ces ſources ne ſont qu'à trois lieues de diſtance l'une de l'autre dans les Pyrénées. Au ſeizieme ſiecle, on en connoiſſoit déjà les vertus ; mais elles n'étoient pas à beaucoup près auſſi fréquentées qu'elles le ſont aujourd'hui, vu la grande difficulté d'aborder dans ce lieu, & d'y réſider. De notre temps, l'utilité en ayant été reconnue, on a levé, non ſans peine, tous ces obſtacles ; cependant le lieu eſt toujours horrible & inhabitable pendant l'hiver ; dans cette ſaiſon, tous les habitans l'abandonnent, & deſcendent dans le vallon. Les bains de Barege ſont de la plus grande utilité contre les vieilles bleſſures, les tumeurs, les exoſ-

toſes, & même les obſtructions, quelques cauſes qu'elles puiſſent avoir.

Les eaux de Bourbon-Lancy, & de Bourbon-l'Archambaud, à onze lieues les unes des autres, ſont très-fameuſes, & étoient connues du temps des Romains. Celles de Bourbon-Lancy n'ont été remiſes à la mode qu'en 1580 : il y a un Livre ſur les ſecondes, imprimé en 1584. Les premieres ſe boivent, ſont purgatives, rétabliſſent les eſtomacs dérangés, & guériſſent les fievres opiniâtres ; elles ſont très-chaudes, bitumineuſes, & ſulfureuſes ; cependant elles n'ont ni ſaveur ni odeur. Ceux qui ont eu des attaques de paralyſie & d'apoplexie les prennent en bains & en douches, pour détruire les ſuites de ces maladies. On prend de la même maniere celles de Bourbon-l'Archambaud ; elles ont les mêmes qualités ; le lieu & les bains étant plus commodes, elles ſont plus fréquentées.

Bourbonne-les-Bains eſt en Champagne, à cinq lieues de Langres. Ces eaux ont été connues des Romains, &, comme bien d'autres, oubliées enſuite, & retrouvées. Le premier Livre François que l'on ait imprimé ſur ces eaux, eſt de 1590 :

elles ſont très-chaudes, ferrugineuſes, ſulfureuſes, & bitumineuſes; on les prend en bains & en douches : elles ſont utiles pour une infinité de maladies différentes, ſur-tout pour les ſuites de paralyſies & de bleſſures.

Les eaux de Cauterets en Bigorre, ſont citées par les mêmes Auteurs qui parlent de celles de Bagneres & de Barege. Elles ſont ſulfureuſes, un peu ferrugineuſes, & légérement ſalées; on s'y baigne, & on les boit : elles ne ſont nulle part meilleures qu'auprès de la fontaine même; cependant elles ſe tranſportent quelquefois juſques à Paris. Ce ſont celles qui conviennent le mieux aux poitrinaires.

Les environs de Clermont en Auvergne ſont remplis de ſources d'eaux minérales, dont quelques-unes ſont ſalutaires; les autres ont des qualités fort ſingulieres; car une d'entre elles charie une ſi grande quantité de ſucs pierreux, qu'ils pétrifient tout ce qu'on y plonge, & même les roues des moulins, dont ils arrêtent l'activité.

Les eaux de Digne, Ville Epiſcopale en Provence, à ſeize lieues d'Aix, ſont renommées très-anciennement, principalement pour les bains. Ces eaux ſont

chaudes, piquantes, & contiennent du soufre : elles purgent ceux qui les boivent. Une particularité des fontaines de Digne, c'est qu'elles sont remplies de serpens, qui ne sont nullement dangereux, quoique ceux qui se trouvent dans les montagnes des environs le soient infiniment.

Dès le quatorzieme siecle, Guillaume Boyer, Podestat d'Avignon, Philosophe & Poëte Provençal, écrivit un Livre sur les bains de Digne, sur la fontaine sulfurée d'Aix en Provence, & sur la fontaine de Vaucluse. Cet Ouvrage n'a point été imprimé ; mais on le trouve parmi les Poésies de l'Auteur en manuscrit, dans un Recueil d'anciens Poëtes Provençaux, & de quelques Auteurs en prose, dont j'ai une copie d'après les manuscrits du Roi.

Forges est un Bourg en Normandie, à sept lieues de Rouen, & environ dix-huit de Paris. Ses eaux étoient connues dès le seizieme siecle : mais leur grande illustration est venue du voyage qu'y fit, en 1631, le Roi Louis XIII, Marie-Anne d'Autriche sa femme, & le Cardinal de Richelieu. C'est depuis cette époque que les trois principales fontaines

de Forges ont pris le nom de Royale, Reinette, & Cardinale. Ces trois ſources ſont plus ou moins chargées de parties de fer, & de ſel terreſtre. Elles diſſipent les obſtructions, rétabliſſent les foibleſſes d'eſtomac, & paſſent pour rendre les femmes fécondes.

Il y a quelques eaux minérales auprès de Grenoble en Dauphiné. La ſource la plus remarquable de cette Province eſt la fontaine brûlante, ſituée à trois lieues de la Capitale, au pied d'une montagne; l'eau n'en eſt point chaude par elle-même, mais elle s'échauffe & elle bouillonne lorſque les flammes ſe font paſſage à travers de la terre ſur laquelle elle coule; ce qui arrive de temps à autre, ſur-tout aux approches des changemens de temps. Ces flammes ſont bleues, violettes, & de différentes couleurs : elles allument les flambeaux, & autres matieres combuſtibles qu'on leur préſente. Il n'eſt pas douteux qu'elles ont pour foyer un réſervoir de ſoufre renfermé dans l'intérieur de la terre. Cependant on ne recueille point de ſoufre ſur ce terrein; & ces eaux quelquefois brûlantes ne ſont jamais médicinales.

Luxeuil, petite Ville en Franche-

Comté, dépendante d'une fameuſe & riche Abbaye, contient des ſources d'eaux chaudes connues du temps des Romains, comme cela eſt prouvé par les inſcriptions & les ſtatues qui y ont été trouvées, & qui portent le nom de Jules-Céſar : mais le lieu ayant été entiérement ruiné par Attila, & ne s'étant rétabli qu'à la faveur des miracles opérés par Saint Colomban, les eaux ont été long-temps oubliées, & ce n'eſt que peu à peu qu'elles ont eu de nouveau quelque réputation. On ſe baigne à Luxeuil, & l'on y boit les eaux. Les diverſes ſources ont différentes qualités; il y en a de froides & de chaudes : généralement elles ſont onctueuſes, & ne ſont pas déſagréables à boire : elles ſont bonnes pour l'eſtomac, & contre les obſtructions.

Les eaux du Mont-d'Or en Auvergne paſſent pour avoir beaucoup d'efficacité contre pluſieurs maladies, & elles ont une grande réputation; mais le lieu eſt ſi écarté, & ſi horrible, que l'on ne s'y rend que lorſqu'on croit avoir un véritable beſoin de prendre ces eaux : elles ſont ſituées au pied de la plus haute montagne de cette Province, à ſept lieues de Clermont. Elles ont été con-

nues du temps de Jules-César, lorsqu'il faisoit la guerre dans ce pays; le bain principal porte encore son nom, & est certainement de construction Romaine. L'eau, dont la source est dans ce bain même, est très-chaude, & presque bouillante : on s'en sert pour donner la douche, parce qu'elle se rafraîchit en se transportant. On entre, pour se baigner, dans les bains découverts, qui sont plus bas que la source. Il y a une derniere fontaine dont on boit l'eau. Tous les Auteurs qui ont fait mention des eaux d'Auvergne, exaltent celles-ci comme les plus merveilleuses.

Les eaux minérales de Plombieres sont les plus fameuses de toutes celles qui ont leurs sources dans les montagnes des Vosges, qui en produisent un grand nombre. La preuve de l'ancienne réputation de celles-ci, c'est que les Romains y ont fait bâtir un superbe édifice pour servir aux bains; il subsiste encore, & on en admire la construction. Les Historiens de tous les siecles jusqu'au nôtre, ont toujours parlé de ces bains. Le Bourg faisoit déjà partie du Duché de Lorraine au treizieme siecle. Les Ducs ont accordé quelques droits sur ce lieu aux Dames

de Remiremont : cependant ils en ont quelquefois fait porter le nom à des Princes cadets de leur Maison. Plusieurs Auteurs ont écrit en Latin sur ces eaux, dans les quinzieme & seizieme siecles. Dubartas en a fait l'éloge en vers François. Jean le Bon, Médecin du Duc de Guise, est le premier qui nous a donné une Dissertation sur les vertus des eaux de Plombieres, imprimée en 1576. En 1581, parut un second Ouvrage sur le même sujet. Dans le dix-septieme & le dix-huitieme siecle, on en a écrit bien d'autres. Un des plus grands bains de Plombieres, qui appartient aux Dames de Remiremont, est appelé le bain de la Reine. D. Calmet fait remonter l'origine de ce nom jusqu'à la premiere Race de nos Rois. Alors une Reine Douairiere d'Austrasie devint Abbesse de Remiremont, & ce fut elle qui donna ce bain aux Dames de son Chapitre. On prend les eaux de Plombieres de toutes sortes de façons, en bain, en douche, & en boisson; elles sont chaudes, mais modérément; &, suivant les différentes sources, elles ont des qualités particulieres : la plupart sont savonneuses. Nous ne nous étendrons pas sur

& produisant les mêmes bons effets, surtout pour les suites des maladies de foie. On y envoie, pour se rafraîchir & se reposer, ceux dont l'usage d'autres eaux plus fortes a échauffé le tempérament.

Je ne parlerai guere des eaux minérales & médicinales étrangeres à la France, par la raison que l'on n'a rien écrit en François à leur sujet dans le seizieme siecle; il n'y a que sur les eaux de Spa que nous avons un petit Ouvrage dans notre Langue, imprimé à Liege en 1577. L'Auteur s'appeloit Gilbert Lemborch, Médecin attaché à ces eaux; & il est à remarquer que la famille de cet Ecrivain continue depuis deux cents ans de vivre dans ce lieu, d'y exercer les mêmes fonctions de Médecin, & d'écrire sur les vertus de ces eaux. Spa est situé dans les Ardennes, à neuf ou dix lieux de Liege; l'Evêque & Prince de cette Ville est le Seigneur de ce Bourg. C'est avec assez de fondement que M. Lemborch croit trouver dans le Livre trente-unieme de l'Histoire Naturelle de Pline, un passage relatif aux eaux de Spa, & qui ne peut même s'appliquer qu'à elles. Pline dit que dans le pays des Tongriens (aujourd'hui le pays de Liege),

on trouve une fontaine dont l'eau a le goût du fer, qui purge, guérit les fievres tierces, & est bonne pour soulager ceux qui sont attaqués de la pierre & de la gravelle. Ces vertus sont précisément celles des eaux de Spa, qui, depuis le temps des Romains jusqu'à présent, ont toujours continué d'être fameuses dans les Ardennes, & toujours bues; au lieu que celles d'Aix-la-Chapelle, situées à quelques lieues dans le même pays, ont toujours été plutôt prises en bain qu'en boisson.

Il y a plusieurs sources d'eaux à Spa : les deux principales s'appellent la *Savonniere*, & le *Pouhon*. Le nom de savonniere, que l'on donne à la premiere, est Allemand. C'est celui que portoit autrefois le rocher où est la source de cette fontaine. Le nom de Pouhon, & celui de Geronstere, qu'on donne à une autre fontaine auprès de Spa, ont la même étymologie. Les Ecrivains du seizieme siecle ignoroient, comme nous l'avons dit, l'art d'analyser les eaux : ainsi il s'en falloit bien qu'ils connussent tout ce qui entre dans la composition faite par la nature de celles de Spa; mais du moins savoit-on déjà qu'elles étoient très-ferrugineuses. Le Médecin Lemborch assure qu'on en peut boire en tout temps

ſans inconvénient ; mais il convient que les vrais mois pour en faire uſage, ſont Mai, Juin, Juillet, & Août ; qu'en arrivant aux eaux, il faut les boire le matin en petite quantité, & enſuite augmenter le nombre des verres, ſelon que le Médecin le juge convenable au tempérament du buveur d'eau ; qu'il faut laiſſer auſſi au Médecin le choix de la ſource où l'on doit aller boire ; quelquefois l'on peut paſſer d'une ſource à l'autre. On peut dîner quelques heures après avoir pris les eaux, & quand elles ont bien paſſé. Il faut obſerver de ne manger à ce repas que du bouilli, du rôti, & n'uſer que de peu de ragoûts ſans épices, ni fruit, ni laitage ; mais ſeulement au deſſert, de confitures confortatives pour l'eſtomac. On doit uſer pour boiſſon, de vin du Rhin & de Moſelle, & les couper avec l'eau de la fontaine. Il permet & recommande même la promenade & l'exercice de la danſe, pourvu qu'il ſoit modéré. L'enumération des maladies dont guériſſent les eaux de Spa, eſt fort étendue. Quoiqu'il y ait déjà plus de deux cents ans que M. Lemborch ait écrit, il cite un nombre conſidérable de cures importantes dans tous les genres, dont on

étoit dès-lors redevable aux eaux de Spa.

S'il y a des eaux salutaires, il y en a bien aussi de nuisibles; nos anciens Naturalistes, & ceux du seizieme siecle, en citent de funestes exemples. Palissy prétend que dans le Bigorre, Province qui fournit d'ailleurs tant d'eaux minérales salutaires, il y a beaucoup d'eaux qui donnent la fievre à tous ceux qui en boivent. Celles trop froides par leur nature, celles qui proviennent de neiges fondues, enfin celles qui entraînent des particules dont nous ne connoissons quelquefois pas l'origine, & qui sont imperceptibles, mais pernicieuses, procurent à ceux & à celles qui en boivent, des goîtres. C'est à cause de cela que les habitans d'une partie de la Savoie, du Dauphiné, de la Suisse, & sur-tout ceux du Valais, sont sujets à ce fâcheux accident.

Il y a des fontaines salées, qui, sans être médicinales, sont d'une grande utilité, puisqu'elles multiplient une denrée aussi nécessaire que le sel dans les pays éloignés de la mer; les plus anciennes de ces fontaines qui soient en France, sont sans contredit celles de Salins en Franche-Comté. Elles étoient connues du temps des Romains, & ont continué d'être d'un grand produit au pays où

elles ſe trouvent, ſous les différens Souverains qui l'ont gouverné, juſqu'à ce que Louis XIV en ait fait la conquête. Depuis le commencement du ſiecle où nous vivons, on a beaucoup perfectionné la façon de tirer le ſel des eaux ſalées : on a auſſi découvert & mis en valeur pluſieurs fontaines de ce genre, inconnues juſqu'à nos jours, ou dont on ne faiſoit aucun uſage. C'eſt en Lorraine & en Franche-Comté que l'on a ouvert un plus grand nombre de ces mines, ſi riches & ſi profitables pour les Fermiers généraux du Roi.

Nous ne pouvons trop répéter que les Anciens ne claſſoient point les objets de la Phyſique & de l'Hiſtoire Naturelle ; ils ne diſtinguoient point la nature des terres, & n'y remarquoient que les différences les plus évidentes. Aujourd'hui nous diviſons méthodiquement toutes les eſpeces de productions appartenantes au regne minéral.

Pour parvenir à bien établir ces diſtinctions, il paroît que la meilleure maniere eſt de regarder d'abord ce que la terre nous offre au dehors, ſans nous donner la peine de creuſer dans ſon ſein, & enſuite de pénétrer dans l'intérieur du globe pour connoître tout ce qu'il renferme,

du

du moins autant que nous pouvons le ſavoir.

La terre ſimple & élémentaire ne ſeroit qu'une pouſſiere compoſée de petites parties toutes incohérentes, que l'air ſeul diviſeroit, & que le vent emporteroit aiſément; mais une pareille terre ne ſeroit pas propre à la végétation à laquelle elle eſt deſtinée par l'Être ſuprême. La terre ſur laquelle nous marchons eſt plus ou moins compacte ou molle, dure & ſeche, ou poreuſe & humide; elle reçoit de petites parties végétales ou animales originairement émanées d'elle-même; elle les reprend, & à l'aide d'autres particules ſablonneuſes & pierreuſes, elle les repétrit, les refond, & enfin leur fait prendre encore une fois la forme des différens corps qui compoſent le regne végétal & l'animal.

Les terres argileuſes ſont les plus diſpoſées à être productives. De leur nombre ſont les terres labourables, le limon, & le terreau. De l'argile tout à-fait deſſéchée viennent les terres à tuile, à brique, à pipe, &c. celles à potier, & à foulon ou glaiſes, ſont formées d'une argile plus graſſe & plus onctueuſe. La tourbe eſt du nombre des terres argileuſes; elle eſt

mêlée, comme le terreau, de ſubſtances végétales détruites & décompoſées; mais, ſuivant le lieu où on la prend, la profondeur de laquelle on la tire, & les parties de feu ou d'eau qui s'y mêlent, elle eſt plus ſeche ou plus humide, & plus ou moins inflammable.

Les terres calcaires ſont différentes des argileuſes, en ce qu'elles ſont plus compactes, & plus analogues aux pierres, quoiqu'elles n'aient pas leur dureté. Le mot de calcaires leur a été donné de la chaux, parce que les pierres de ce genre peuvent ſe calciner & être réduites en chaux.

Les principales d'entre elles ſont la craie & la pierre à plâtre. Les Naturaliſtes rangent même dans cette claſſe les marbres & les albâtres; le ſable, les grès, & les cailloux, ſont une troiſieme eſpece de terre ou pierre.

Les terres mixtes ſont compoſées du mélange des eſpeces précédentes. C'eſt ainſi que du mélange de la craie, de la glaiſe, & du ſable fin, il réſulte une terre compoſée, qu'on appelle *marne*, qui eſt d'une grande utilité pour l'engrais des champs. On croyoit autrefois que la marne ne ſe trouvoit que dans certains cantons; mais on a reconnu qu'elle étoit beaucoup plus

commune & plus généralement répandue. De la mixtion de deux terres, l'une argileuſe, & l'autre calcaire, réſulte la terre à porcelaine. L'on a cru long-temps qu'elle ne ſe trouvoit qu'à la Chine ; mais l'on a enſuite reconnu qu'elle exiſtoit en Saxe, dans une montagne proche de la ville de Meiſſen. Depuis peu on a vérifié, qu'en combinant une belle argile blanche, qu'il eſt aiſé de ſe procurer en France, & du ſable broyé au moulin, on pouvoit ſe procurer du moins l'équivalent du *Petunt-Sée* & du *Kaoli* de la Chine. C'eſt avec cet aſſemblage que l'on fait, après l'avoir cuite & peinte à pluſieurs repriſes, la belle porcelaine de France, dont la manufacture eſt à Seve, entre Paris & Verſailles. S'il manquoit encore quelque choſe à la perfection de la pâte de cette porcelaine, la beauté des formes & le goût des deſſins en dédommageroient.

Les bols ou terres ſigillées ſont du genre des terres argileuſes. Les anciens Naturaliſtes en ont beaucoup parlé, & les ont trouvées dignes de leur attention, parce qu'ils leur attribuoient des vertus ſingulieres. Nous n'avons point proprement de ces eſpeces de terres en France ; nous ne nous ſommes pas même embar-

rassés de les y chercher. Du temps qu'on leur attribuoit de grandes vertus, on les faisoit venir d'Arménie & de l'Isle de Lemnos. On les appeloit terres sigillées, parce que, pour les reconnoître, on les marquoit d'un cachet. Au seizieme siecle on en tiroit de Patna dans le Mogol. On prétend à présent qu'il y en a d'excellentes dans le Portugal; mais on ne s'empresse plus guere de se les procurer. L'on s'est enfin convaincu que ces terres argileuses sont tout au plus des absorbans, qui, dans quelques occasions, peuvent faire quelque bien au corps humain, mais qui, dans aucun cas, ne sont pas de grands spécifiques. Gallien prétend que la terre de Lemnos, la plus précieuse des sigillées, est un excellent contre-poison, qu'elle guérit des ulceres, & même de la rage. A présent la seule terre absorbante dont nous faisions quelque cas, est le cachou, qui est une terre brune ou noire du Japon.

Le sable forme, pour ainsi dire, la semence des cailloux; il est répandu sur la terre extérieure en grains plus ou moins considérables. Il y a du sable fin que l'on confondroit presque avec la poussiere, si ses parties n'étoient pas toujours aiguës;

d'ailleurs il eſt ſuſceptible de ſe liquéfier & de ſe vitrifier au feu. Une autre eſpece de ſable a le grain un peu plus gros ; c'eſt celui qui remplit le fond des belles rivieres & des clairs ruiſſeaux. On rend plus doux au marcher les grands chemins, les bois, ou les jardins, en y répandant ces ſables, dont le plus gros s'appelle communément *gravier*. Le ſable eſt ordinairement ſtérile ; cependant il y a quelques plantes même des vignes, qui, jetant leurs racines dans la terre au deſſous du ſable, pénetrent à travers. Les bancs de ſable conſidérables qui ſe trouvent ou au fond des rivieres, ou dans la mer, contiennent quelquefois des particules métalliques ; mais c'eſt accidentellement, & lorſque ces particules y ont été entraînées du haut des montagnes.

Les pierres à bâtir ſont compoſées de terres calcaires & de ſable : elles ne ſe trouvent pas ordinairement ſur la ſurface de la terre ; mais communément les carrieres n'en ſont pas profondes. La meilleure pierre à bâtir eſt celle qui eſt aſſez tendre lorſqu'elle ſort de la carriere pour être aiſément taillée, mais qui étant employée durcit à l'air.

L'ardoiſe, comme la pierre à bâtir, ſe

trouve dans des carrieres plus ou moins profondes : on la tire plus ou moins épaisse d'une substance, qui s'appelle en général *schiste*, & qui, toujours aisée à diviser en feuilles & lames minces, est ce que nous appelons ardoises. Dans l'état de bloc ou masse, elle pourroit servir à bâtir : on l'emploie même ainsi dans quelques pays, d'autant mieux qu'étant aisée à couper au sortir de la carriere, elle se durcit à l'air : dans le second, on s'en sert pour couvrir les maisons. Tel est l'usage que l'on fait en France des belles & abondantes carrieres schisteuses de l'Anjou. L'ardoise est quelquefois d'un bleu sombre & noir, quelquefois grise & même rougeâtre. Ces différentes nuances viennent de la qualité des eaux qui traversent les carrieres d'ardoise, & des parties métalliques dont elles sont chargées. On trouve toujours beaucoup d'eau dans les carrieres d'ardoise.

La pierre de grès est un assemblage de grains de sable conglutinés ensemble. Le grès se trouve dans la terre, & s'éleve au dehors en masse ou rocher, dont une partie forme des montagnes plus ou moins élevées ou profondes. Communément le grès est aisé à briser, & même à broyer,

ſur-tout lorſqu'il n'a pas été expoſé long-temps au ſoleil & à l'air extérieur qui le durciſſent. C'eſt avec le grès extérieur que l'on fait le pavé à Paris ; celui tiré de l'intérieur de la terre, eſt plus tendre & plus mou ; on s'en ſert auſſi à Paris pour mettre dans les fondemens des bâtimens, & pour la conſtruction des murailles légeres, ainſi que du moëllon. Les pierres à émouler, & les pierres à filtrer, ſont auſſi de grès. C'eſt en pulvériſant le grès qu'on fait le ſablon.

Enfin, l'eſpece de pierre la plus dure eſt le caillou ; c'eſt un mélange d'argile & de ſable, mais parvenu à un point de dureté ſi grand, qu'il fait feu quand on le frappe avec l'acier. Expoſé à un grand feu, il ſe vitrifie. Le caillou ordinaire eſt ce qu'on appelle la pierre à fuſil ; il ſemble avoir de la diſpoſition à la tranſparence : mais il y en a encore d'autres plus durs & plus opaques, qui tombent du haut des montagnes élevées, & ſont entraînés par les torrens ; on les appelle cailloux roulés : il y a auſſi des cailloux qui, dans l'intérieur de la terre, acquierent des qualités qui les rendent plus précieux ; tels ſont les agates & les pierres dures précieuſes. Nous allons entrer dans le détail de ces

différentes eſpeces de pierres, en examinant celles qui ſe trouvent dans l'intérieur de la terre.

On comprend ſous le nom général de foſſiles, toutes les ſubſtances que l'on trouve dans la terre, en y pénétrant plus ou moins profondément. Elles ſe rapportent bien à un certain point aux terres & aux pierres qui ſe voient en dehors du ſol; mais elles y ſont plus ou moins altérées, ſuivant qu'elles ſe mêlent entre elles : l'eau eſt preſque toujours le véhicule de ces ſortes de mélanges.

On trouve d'abord dans la terre, ſans y creuſer bien profondément, des débris de toute eſpece de corps d'animaux & de végétaux enſevelis dans le limon, ou même quelquefois dans des ſubſtances pierreuſes plus dures. On rencontre à peu près aux mêmes diſtances, des pierres aſſez tendres, tel que le tuf, d'autres plus dures, comme le marbre, & des eaux, ſources, ou fontaines ſouterraines qui forment l'eau de nos puits, &c.

Il faut creuſer beaucoup plus bas, pour entrer dans les mines : c'eſt là que ſont renfermés les véritables tréſors de la Nature, les métaux, les minéraux, les

pierres précieuſes, les criſtaux, & ces pétrifications extraordinaires, phénomenes ſinguliers qui méritent toute notre admiration : auſſi l'étude du Phyſicien & du Naturaliſte, examinant, autant qu'il le peut, l'intérieur de la terre, eſt-elle diviſée en trois grandes parties ; l'Oryctologie ou étude des foſſiles, parmi leſquels on doit diſtinguer les ſels & les bitumes, les coquilles foſſiles, &c. la Minéralogie, & la Métallurgie.

Aucuns des anciens Auteurs Grecs & Latins, ni ceux qui ont écrit en François au ſeizieme ſiecle, n'ont traité avec méthode de ces trois Sciences; ils ne connoiſſoient pas même le nom de la premiere; mais ils nous ont laiſſé, pour ainſi dire, au haſard une infinité de remarques curieuſes ſur ces objets. Malheureuſement quelques-unes de ces remarques ſont très-haſardées, & ont même été reconnues pour fautives. Pour n'en point être étonnés, rappelons-nous toujours que les Anciens n'avoient pour s'éclairer, ni le flambeau de la Chimie, ni la plupart du temps celui des expériences. Raſſemblons toujours quelques-unes de ces obſervations anciennes ſur les foſſiles, les minéraux, & les métaux.

Les *ſtalactites*, nom formé de deux mots Grecs qui veulent dire *pierre* & *eau*, ſont des phénomenes d'Hiſtoire Naturelle qui étoient connus des Anciens; car les plus brillantes ſtalactites que l'on connoiſſe, ſont admirées depuis une longue ſuite de ſiecles dans les Iſles de Paros & Antiparos, ſituées dans l'Archipel. Ce ſont des concrétions pierreuſes qui ſe forment peu à peu à la partie ſupérieure, & aux parois des grottes & des cavernes, & qui y ſont ſuſpendues de la même maniere que les glaçons s'attachent en hiver aux toits des maiſons. Ces congélations ſont diverſement colorées, ſuivant les différentes ſubſtances que charie l'eau qui les forme. On peut ſuppoſer que les ſtalactites que nous admirons dans les grottes, dont elles ne rempliſſent pas entiérement la cavité, doivent pourtant à la longue les combler & y former une maſſe entiere & continue, qui, peu à peu, ſe durciſſant, doit produire un bloc immenſe d'une pierre brillante tranſparente, tels que ſont encore aujourd'hui l'agate & le talc, que nos Naturaliſtes modernes regardent effectivement comme étant de la nature des ſtalactites. Bien plus, ces mêmes pierres

doivent devenir à la longue encore plus opaques, plus dures, & ſuſceptibles d'être polies & taillées. C'eſt ce qui arrive à l'albâtre & au marbre, que les mêmes Auteurs prétendent être auſſi du genre des ſtalactites. Mais ces grands changemens ou perfectionnemens ne doivent apparemment arriver qu'au bout de pluſieurs révolutions de ſiecles : car les grottes qui contiennent ces merveilles brillantes, ſubſiſtent dans le même état depuis bien long-temps. Nous avons dit que celles de Paros & d'Antiparos étoient connues des Anciens. M. de Nointel, Ambaſſadeur de France à la Porte, les a trouvées, il y a cent ans, dans le même état où elles étoient peut-être plus de mille ans auparavant. J'ai vu pluſieurs fois dans ma vie, & dans pluſieurs pays, des grottes de cette eſpece ; j'oſe aſſurer que c'eſt un ſpectacle auſſi ſurprenant qu'impoſant. Souvent l'abord en eſt difficile ; mais on ſe trouve bien dédommagé par la beauté du coup-d'œil. J'ai pénétré dans celles d'Arcy en Bourgogne : on y remarque les jeux de la nature les plus ſinguliers ; pluſieurs ſalles, dans la premiere deſquelles il y a un beau baſſin, & dans le reſte, des colonnes briſées, qui donnent

l'idée d'un Temple de Neptune ou d'Amphytrite absolument ruiné. La lumiere des flambeaux réfléchit sur toutes ces concrétions pierreuses, & les fait briller comme si elles étoient de cristal. Il y a de pareilles grottes dans le pays de Foix : j'en ai vu d'à peu près semblables dans le Roussillon. Celles de l'Isle de Minorque sont, dit-on, supérieures à toutes les autres. D'anciennes relations du seizieme siecle font l'éloge de celles de la Balme en Dauphiné; mais l'abord en est à présent de la plus grande difficulté. Il y a deux superbes cavernes de ce genre en Franche-Comté; je les ai vues aussi. On raconte les mêmes merveilles de celles de Corse, & d'autres en Allemagne. On doit exhorter tous ceux qui n'ont jamais observé ces phénomenes, à s'en procurer le spectacle, lorsqu'ils s'en trouveront à portée.

Le talc est une espece de pierre ou terre calcaire, qui se sépare en feuilles minces & transparentes, brillantes, cassantes, douces au toucher, & friables. Il ne résiste point à la longue à l'action du feu, & se réduit en chaux, mais avec encore plus de difficulté que le marbre, qui cependant est bien plus épais, & en

apparence plus dur. Le talc commun eſt quelquefois appelé pierre de fard, parce que c'eſt la matiere de laquelle, de temps immémorial, on s'eſt ſervi pour faire le fard, dont les Dames uſent (en s'en cachant bien) pour faire paroître leur peau plus blanche. On lit que du temps des Romains, on connoiſſoit l'uſage de cette pierre de fard, & que les Dames Romaines l'employoient. Cet ingrédient devint commun en France ſous le regne de Catherine de Médicis, au ſeizieme ſiecle.

Si l'on doit être curieux de voir les productions ſingulieres de la Nature renfermées dans des grottes ou cavernes peu profondes, & d'admirer les congélations ou ſtalactites, dont on ne peut placer dans les cabinets que quelques morceaux qui ont perdu leur éclat; combien doit-on s'empreſſer davantage à raſſembler ces pétrifications ſingulieres, que l'on trouve dans la terre à meſure qu'on la creuſe plus ou moins profondément? Les Anciens les connoiſſoient comme nous; mais ils ne les conſidéroient pas avec le même œil philoſophique : ils ſe contentoient d'admirer chacune d'elles en particulier, & de leur ſuppoſer des cauſes

purement locales & accidentelles, ſans faire tenir toutes ces merveilles à un ſyſtême général. Les Naturaliſtes François, juſques à la fin du ſeizieme ſiecle, ſe ſont donc contentés de raſſembler de nouveaux faits, & de les conſigner dans leurs Livres, comme certains riches ignorans raſſemblent un grand nombre de raretés dans leurs cabinets, contens d'augmenter leurs poſſeſſions, ſans s'embarraſſer d'où elles viennent. Ce n'eſt pas ainſi que ſe conduiſent nos Phyſiciens modernes; l'illuſtre M. de Buffon, qui eſt à leur tête, non ſeulement préſide à l'inventaire exact des tréſors que renferme le plus précieux & le plus magnifique cabinet d'Hiſtoire Naturelle de l'Univers, mais encore il nous apprend l'hiſtoire de tout ce qu'il renferme, & l'écrit dans le ſtyle le plus clair, le plus pur, & le plus brillant. Il nous donne la ſuite complette des Annales de la Nature, & de toutes ſes parties, depuis la création juſqu'à préſent; tandis que Pline & ſes ſerviles imitateurs ne nous ont offert qu'un amas informe d'Anecdotes & de Mémoires confus ſur l'Hiſtoire Naturelle: cependant ce ne ſont que ces vieilles Anecdotes que je peux extraire

dans ce Volume-ci. Je me servirai seulement de nouvelles méthodes pour les présenter avec un peu plus d'ordre.

Je commencerai donc par les pétrifications des corps végétaux & animaux que l'on trouve dans la terre, & qui sont devenus de vrais fossiles, en conservant seulement la forme, &, pour ainsi dire, le squelette de leur ancienne existence. Ils perdent tout-à-fait leur premiere constitution, & en acquierent une nouvelle, qui est celle des pierres & des terres. S'ils ont été pénétrés par les mêmes sucs qui forment les sables & les cailloux, ils deviennent tels. S'ils sont tombés dans des veines de plâtre, ou d'autres terres calcaires, c'est en elles qu'ils sont transformés. Le limon & les terres argileuses leur communiquent de même leurs qualités.

Palissy, que j'ai déjà nommé quelquefois, fut le premier qui, au seizieme siecle, imagina, d'après Cardan, de soutenir que tout ce que nous appelons pierre calcaire, ou qui est susceptible d'être aisément réduite en chaux, n'étoient que des coquilles brisées, & pulvérisées, mais dont quelques-unes conservoient leur forme, de maniere à assurer leur

origine ; que d'ailleurs les coquilles de mer & d'eau douce étoient elles-mêmes calcaires ; que l'on trouvoit des restes de coquilles par toute la terre ; que c'étoit une preuve que la mer s'étoit autrefois répandue sur la plus grande partie du globe. Son idée parut alors fort extraordinaire : cependant depuis on a trouvé une si grande quantité de ces amas de coquilles détruites, auxquelles dans certaines Provinces on a donné le nom de *faluns*, qu'on a fait plus d'attention au systême de Palissy, & qu'il a été adopté par des gens plus savans, meilleurs Ecrivains que le premier Auteur, & qui étoient plus capables de faire prendre faveur à ce systême. Auparavant on ne regardoit que comme des accidens passagers & extraordinaires, les pétrifications que l'on rencontroit, & qui ressembloient à des coquilles de mer. On jugeoit de même des empreintes de poissons marins, que l'on remarquoit en ouvrant les ardoises, ou en brisant des morceaux de grès ou de pierre tendre, nés au milieu des montagnes très-éloignées de la mer. On écrivit, en 1542, que cette année-là on avoit trouvé dans le Canton de Berne en Suisse, au fond d'une mine, à cent toises

toises de profondeur, un vaisseau avec ses ancres, ses mâts, ses voiles, & quarante squelettes de corps humains, le tout parfaitement pétrifié. On ajoutoit que l'ignorance & la mal-adresse des ouvriers avoient été cause qu'on n'avoit pu transporter ce vaisseau, ni aucune de ses parties entieres; quelques gens d'esprit n'en crurent rien, & je crois qu'ils firent bien : mais des faits moins difficiles à croire, mais mieux prouvés, n'exciterent pas plus d'attention.

Les cornes d'ammon sont un coquillage, qui n'est commun que dans les mers d'Ethiopie & des Indes : cependant on rencontre beaucoup de pétrifications de la même forme au milieu des terres en Allemagne. N'y a-t-il donc qu'une simple ressemblance de configuration entre les cornes d'ammon marines, & les cornes d'ammon fossiles ?

Les Anciens avoient aussi connoissance des impressions de plantes, d'arbres, & même de visages humains, que l'on trouve principalement sur les ardoises & sur les agates ; mais ils regardoient toujours ces configurations singulieres comme purement accidentelles. Pline dit qu'il y a de l'ivoire fossile & des os fossiles, c'est-

à-dire qu'il croit qu'il vient en terre des pierres -blanches qui reſſemblent à des os ; mais il ne penſe point que ce ſoient des os pétrifiés. Cependant, à force de trouver de ces pétrifications en abondance, & d'en placer dans les cabinets, on a bâti ſur cet effet de la Nature différens ſyſtêmes ; enfin l'on a claſſé & fait un Catalogue nombreux de toutes les eſpeces de pétrifications. On les a diſtribuées en quatre claſſes ; ſavoir : 1°. Les végétales, entre leſquelles on diſtingue les plantes grandes & petites pétrifiées en entier, les bois, les racines, les feuilles, & les fruits pétrifiés. 2°. Les lithophytes ou plantes marines, productions qui ſe trouvent au fond de la mer, dont les principales ſont les coraux : on les trouve auſſi pétrifiées dans les terres. 3°. Les pétrifications animales, dont les principales ſont les anthropolytes, ou parties du corps humain pétrifiées. On prétend que lorſqu'on jeta les fondemens de Québec, au ſeizieme ſiecle, on y trouva le corps d'un Sauvage pétrifié tout entier ; ſa peau, ſon arc & ſes fleches étoient très-bien conſervés. On donne le nom général de zoolytes à tous les corps d'animaux qua-

drupedes pétrifiés. On assure qu'ils sont quelquefois même minéralisés ; & on prétend qu'on a trouvé un éléphant tout entier dans cet état au fond d'une mine en Allemagne, pays où les éléphans sont rares. Les ornitholytes sont des pétrifications d'oiseaux ; les ichtiolytes de poissons, & les entomolytes d'insectes. 4°. Les testacées, ou coquilles de toute espece pétrifiées, sont en grand nombre, en y joignant les pierres calcaires, qui n'ont peut-être jamais été coquilles, mais qui portent la ressemblance de celles que nous connoissons, tant marines que de rivieres. Conclusion & morale de cet article ; le regne végétal & le regne animal, les deux plus nobles des trois regnes, finissent par se confondre avec le regne minéral ; & l'on peut adresser à toute la Nature ce mot fameux que chaque Chrétien s'entend dire une fois dans l'année le Mercredi des Cendres : *memento quia pulvis es, & in pulverem reverteris.*

Continuons d'écrire, presque au hasard, le reste de nos observations sur les pierres.

La pierre *amianthe*, que l'on appelle autrement *asbeste*, d'où l'on tire le lin

fossile & incombustible, a des qualités fort singulieres, & ne peut se ranger que dans la classe des pierres mixtes. Sa couleur est grise, & plus ou moins noirâtre, quelquefois même verte & roussâtre, suivant les pays d'où on la tire : elle est divisée en filamens, & c'est-là le caractere particulier de cette pierre. Ces filamens sont joints par une terre calcaire, qui les unit & les conglutine ensemble; & c'est cette terre qu'il faut rejeter pour séparer les filets. On en vient à bout en lavant beaucoup la pierre : quand on les a détachés, on peut les travailler, & en faire des toiles & des meches. Les Anciens connoissoient très-bien ces propriétés de l'amianthe; mais ils n'étoient pas bien instruits sur sa véritable origine : car Théophraste, Dioscoride, & Pline, parlent de la pierre amianthe & du lin incombustible comme n'étant pas la même chose; c'est qu'ils connoissoient l'amianthe de Chypre & celle d'Italie comme pierre, mais qu'ils ne savoient pas que l'on en pût tirer les fibres & les travailler. Effectivement on a un peu plus de peine à filer l'amianthe de l'Europe que celle des Indes; cependant avec un peu de soin on en vient actuellement à bout;

mais ce n'eſt que depuis le temps où Pline écrivoit : alors la toile d'amianthe venoit des Indes à Rome toute travaillée, & l'on croyoit que c'étoit le produit d'une plante. On en faiſoit des ſuaires pour les corps des gens conſidérables qu'on vouloit brûler, afin de ramaſſer leurs cendres ſans mélange, & les réunir dans ces vaſes funéraires dont on montre encore quelques-uns à Rome. On y voit dans la Bibliotheque Vaticane un ſuaire de neuf palmes Romaines de long, compoſé de fil d'amianthe, & très-blanc, parce qu'il a paſſé bien des fois par le feu; car plus cette eſpece de toile a ſubi de fois cette épreuve, plus elle blanchit. Pline dit qu'on faiſoit auſſi des nappes de lin incombuſtible, ſur léſquelles les gens riches mangeoient, & que la maniere de les nettoyer étoit de les jeter au feu, d'où elles ſortoient plus blanches que de toute autre leſſive. Le Naturaliſte en conclut, que la plante dont il croit que cette eſpece de toile eſt compoſée, doit venir dans un pays où il ne pleut jamais, où les végétaux, n'ayant point beſoin d'être arroſés, tirent du feu tous leurs principes de végétation. Pauſanias & Solin diſent que l'on faiſoit avec l'amianthe des meches

de lampe qui ne s'éteignoient jamais. Cela peut être vrai pour la meche, mais il reste à connoître l'aliment qui ne se consumoit pas pour entretenir le feu autour de cette meche. A présent nous savons qu'on trouve de l'amianthe aux Indes, en Chypre, en Corse, & dans les montagnes de la Riviere de Gênes; dans les Pyrénées, en Angleterre, en Suisse, dans le Canton de Berne; en France, dans le pays de Foix & dans la Généralité de Montauban; en Russie, en Norwege, & jusque dans le Groënland. On a été quelque temps sans pouvoir retrouver la maniere dont les Anciens ou les Indiens travailloient & filoient l'amianthe; mais enfin elle est à présent très-connue & très-usitée: on sait même tirer parti de l'espece d'amianthe dont les filets sont plus grossiers & plus courts, & par conséquent d'un usage moins facile. On en fabrique du papier, que l'on jette dans le feu sans qu'il y brûle, ni que ce que l'on a écrit dessus avec de l'encre ordinaire, s'efface. Louis Vivès, Auteur Espagnol qui vivoit au quinzieme siecle, & qui vint à Paris dans ce temps-là, dit que dans la plupart des églises de cette Capitale, les meches des cierges étoient faites avec du fil

d'amianthe, qui ne se consumoit point; de sorte que quand un cierge étoit fini, la meche servoit encore à plusieurs autres.

C'est une question de savoir si ce qu'on appelle communément pierre d'aimant, est une pierre qui ait contracté beaucoup d'affinité avec le fer, parce qu'elle en a été pénétrée & est née dans les mines de ce métal, ou si c'est un fer qui a été minéralisé & converti en pierre, en conservant d'ailleurs une partie de ses qualités, &, pour ainsi dire, de ses anciennes inclinations métalliques. Quoi qu'il en soit, je place ici l'aimant parmi les pierres, & c'est une des plus singulieres, par les vertus qu'on lui a connues anciennement, indépendamment de celles qui n'ont été découvertes que depuis le seizieme siecle. Thalès, le plus ancien des Philosophes Grecs, est le premier qui en ait parlé. Aristote & Hippocrate ont reconnu comme lui dans cette pierre, la propriété d'attirer le fer. Platon & Sophocle en parlent aussi, mais sous des noms différens. Il y avoit deux villes dans l'Asie Mineure, auxquelles on donna le nom de *Magnesie*, parce qu'elles étoient voisines des mines d'où l'on tiroit l'aimant, que l'on appelle en Grec & en Latin *Magnes*. Les Philoso-

phes Latins ont admiré les mêmes vertus dans l'aimant, sans pouvoir, plus que les Grecs, en deviner la cause ; ils savoient seulement que l'aimant communiquoit au fer même la vertu d'attirer d'autre fer. Ce n'est que bien plus tard qu'on s'est apperçu que les aiguilles aimantées se tournoient & se dirigeoient vers les poles du Monde, & sur-tout du côté du Nord. Au treizieme siecle, on s'est avisé d'appliquer cette connoissance à la conduite des vaisseaux sur mer : on a inventé la boussole, qui d'abord a été appelée *marinette* : une fleur de lis qui a toujours été mise au bout de l'aiguille qui marque le Nord, est la preuve que les François, sous le régne de S. Louis, ont eu l'honneur de cette invention. Nos connoissances sur l'aimant n'alloient pas plus loin au seizieme siecle ; mais déjà alors l'invention de la boussole avoit mis en état les nations Européennes de faire de longues navigations, qu'ils n'auroient pas osé entreprendre auparavant. Je n'en dirai pas davantage sur cette matiere, parce que d'ailleurs je ne connois aucun Livre écrit précisément sur l'aimant dans le siecle dont je m'occupe ; mais pendant le cours du suivant, il a été fait bien de nouveaux Ouvrages & de nouvelles découvertes sur cet objet.

Pline dit que ce fut par hasard que la vertu de l'aimant fut découverte par un Berger de l'Isle de Crete, qui, passant pardessus un rocher de cette pierre, sentit que les clous de ses souliers & le bout d'un bâton ferré qu'il tenoit à la main, s'y attachoient. Marc Paul, dont j'ai extrait les voyages faits au quatorzieme siecle, dit que lorsqu'il alla à la Chine, il y trouva la boussole déjà en usage depuis long-temps; il rapporta cette connoissance dans sa patrie, & en fit sentir l'utilité; c'est ce qui lui en a fait attribuer l'invention : mais ce qu'il y a de sûr, c'est qu'elle étoit connue des François long-temps avant qu'elle le fût des Vénitiens.

Nos anciens Annalistes, & même nos Romanciers, ont conté qu'il y avoit des montagnes entieres d'aimant qui se trouvoient dans le Nord, & qui attiroient tout le fer qui pouvoit se trouver sur les vaisseaux qui en approchoient. On sait la Fable de ce Roi, qui voulant faire périr son ennemi, le fit embarquer sur un vaisseau dont les planches n'étoient jointes que par des clous & des cercles de fer, & l'envoya ensuite vers une roche d'aimant, qui attira tout le fer. Le vaisseau fut bientôt mis en pieces, & le Prince périt avec

tout son équipage. Ce qui n'est pas un conte, c'est qu'il y a des montagnes tout entieres d'aimant. De nos jours, MM. de la Condamine & Bouguer en ont reconnu une au milieu des Cordillieres du Pérou ; & M. Gmelin, voyageant dans la Tartarie Moscovite par l'ordre de l'Impératrice de Russie, en a bien reconnu une autre, dont la masse entiere, quoique couverte de mousse & de terre, avoit conservé toutes les vertus de l'aimant.

La pierre à rasoir, que les Anciens appeloient *pierre de Cos*, ou *Naxienne*, parce que l'on en trouvoit beaucoup dans l'Isle de Naxos, est du genre des pierres argileuses. En sortant de la terre elle est très-tendre ; mais elle s'endurcit par l'usage que l'on en fait, quoiqu'elle reste toujours très-douce au toucher. Elle est ordinairement divisée en deux couches, l'une blanchâtre & l'autre brune. Aujourd'hui le plus grand nombre de ces pierres nous vient de l'Isle d'Elbe sur les côtes de la Toscane. On lit dans l'Histoire Romaine, que sous les premiers Rois de Rome, un Augure coupa avec un rasoir une de ces pierres faites pour aiguiser les autres. C'est un des miracles rapportés dans les premiers livres de Tite-Live : on

ne voit pas à quoi celui-ci pouvoit être utile.

La pierre de touche, dont les Orfévres se servent pour les métaux précieux, est aussi du nombre des terres argileuses. Elle est quelquefois confondue avec le marbre noir, parce qu'elle lui ressemble par la couleur & par le poli, & que d'ailleurs on en fait des statues. Les Grecs appeloient cette pierre *basalte*, en Latin elle s'appelle *pierre de Lydie*. Comme elle est fort fine, elle reçoit aisément la trace des métaux que l'on frotte contre elle; de sorte que l'on voit tout de suite quel est celui qui domine dans l'ouvrage d'Orfévrerie qu'on lui fait éprouver. Cette pierre, qui étoit connue des Anciens; nous vient à présent communément de Bohême, de Saxe, & de Silésie. Les Italiens appellent la pierre de touche *pietra di paragone*, pierre de comparaison ou d'épreuve. Nous disions aussi autrefois *paranguer* pour *comparer*: ainsi on appeloit souvent la pierre de touche *parangon*.

La pierre ponce est du genre des pierres poreuses & légeres; elle paroît avoir été attaquée par le feu, & en partie détruite par son action: aussi est-ce une espece de charbon fossile sorti des entrailles de

la terre. Cette pierre s'échappe la plupart du temps des volcans, qui la rejettent ſur la terre, ou la répandent ſur la mer, où elle flotte avec facilité. On en a quelquefois vu la mer toute couverte après de grandes éruptions de volcans. Elle eſt de quelque utilité dans les Arts mécaniques. La pierre à dégraiſſer eſt de la même eſpece.

Les marbres ſont du nombre des pierres calcaires, quoiqu'ils ſe durciſſent beaucoup au ſortir de la carriere, & qu'ils puiſſent recevoir aiſément un très-beau poli : l'air les ronge & les décompoſe avec le temps. Il eſt certain que dans la formation des marbres, qui ſe fait dans la terre, il y entre du ſoufre, du bitume, différens ſels, & des parties minérales & métalliques, qui décident de leurs couleurs & de leurs eſpeces. Il y a auſſi des marbres panachés & variés, qui tirent leur ſingularité des divers accidens qui arrivent lors de leur formation dans les carrieres. Il y en a même dans leſquels on trouve des coquilles de différentes eſpeces, & des figures reſſemblantes à différens objets ; mais ce ſont de vrais jeux de la Nature.

Les plus beaux marbres, les plus eſtimés, & ceux dont on faiſoit cas autre-

fois en Grece & à Rome, nous sont connus encore aujourd'hui par les précieux restes des monumens de ces pays-là, car les carrieres en sont épuisées. Le plus célebre est le marbre blanc de l'Isle de Paros. On l'appeloit par excellence *marbre statuaire*, parce que les grands Sculpteurs de la Grece ne pouvoient en employer aucun qui méritât mieux d'être travaillé par leurs ciseaux. C'est de ce marbre que sont faites les statues de la Vénus de Médicis, de l'Antinoüs du Vatican, & les plus belles statues antiques que l'on voye à Versailles.

Le vert antique mêlé de taches noires, est celui dont on formoit les plus belles colonnes; le jaune antique est mêlé de quelques veines blanches; & un autre, auquel Pline donne le nom de phingites, étoit blanc mêlé de veines jaunes. Le rouge antique venoit d'Egypte à Rome, & le noir aussi. Il étoit d'un prix extraordinaire; on le tiroit des carrieres de Sienne dans la Haute-Egypte. Il portoit quelquefois des veines d'or, ce qui l'a fait surnommer par les Modernes *Porte-or*. Le serpentin, autrement nommé *Ophytes*, est de fond blanc avec des taches vertes, & imitant ainsi la peau des serpens. Je

ne parle que des vrais marbres antiques & des plus beaux; ceux d'Italie, qui ſont aujourd'hui les plus eſtimés, ſont le marbre blanc de Carrara, qui eſt brillant comme l'albâtre, & celui de Gênes, qui, à cet éclat près, eſt auſſi propre pour faire de belles ſtatues. Il y a ſur la même côte de Gênes de beau marbre vert, mais un peu ſombre; on en trouve en Toſcane d'un vert plus clair & d'une nuance plus agréable. Il n'y a du marbre bleu turquin que dans une carriere de la riviere de Gênes. C'eſt d'auprès de Sienne en Toſcane que l'on tire la plus belle brocatelle; les Italiens appellent ainſi un marbre agréablement tacheté de violet & d'orangé, qui le fait reſſembler à une étoffe d'or & d'argent brochée. Le marbre le plus ſingulier d'Italie, eſt celui qui eſt coloré par bandes larges comme les ſatins rayés: j'en ai vu de blanc & vert, d'autres à raies jaunes ou rouges; il vient des montagnes du Breſſan ou du Bergamaſque. Les Italiens ont nommé breches, des marbres au milieu deſquels on remarque des cailloux de différentes couleurs. Les plus belles breches ſont celles qu'on appelle d'*Alep*, quoiqu'elles ſe trouvent en Europe, & ſur-tout en Italie; la bre-

che violette, où l'on remarque des cailloux blancs, & quelquefois d'autre couleur sur un fond violet. Dans la plupart des marbres de Sicile, on voit très-distinctement des coquilles. Les marbres d'Allemagne sont généralement peu estimés; cependant il y en a beaucoup dans ce pays, ainsi qu'en Suisse. C'est à Zeblitz en Allemagne que l'on trouve la serpentine, petite pierre assez cassante, mais aisée à travailler, & dont on fait toute sorte de vases & d'ustensiles; la couleur est d'un petit gris piqué de blanc assez joli. Quant à nos marbres de France, ceux de Flandres & d'Auvergne sont les plus communs; mais parmi ceux de Languedoc, de Provence, & des Pyrénées, il y en a de très-beaux, sur-tout le marbre vert de la vallée de Campan en Bigorre: on trouve du porte-or en Provence, près de Saint-Maximin, & du bleu turquin dans une mine du Languedoc. Tels sont les marbres anciens & modernes les plus estimés, & qui étoient déjà connus & employés au seizieme siecle.

L'albâtre n'est pas tout-à-fait de la même espece que le marbre; il approche plus du gypse, il est moins compact que le marbre; ses parties sont plus fines &

plus brillantes. Sa couleur ordinaire est blanche, mais elle est quelquefois colorée par des substances minérales qui s'y glissent. On en trouve de gris, de jaune, & de rougeâtre; rarement est-il veiné, mais quelquefois il est disposé par couches des différentes couleurs dont nous venons de parler. Théophraste dit qu'il y avoit aux environs de Thebes en Béotie, des montagnes ou carrieres d'albâtre; il paroît que les Anciens faisoient cas de celui-là, mais encore plus de celui qui venoit de l'Asie, & que nous connoissons encore sous le nom d'albâtre Oriental. C'est le seul beau & rare; d'ailleurs l'albâtre commun se trouve en plusieurs lieux de France & en Allemagne, entre autres, à Cluny en Mâconnois, & aux environs de Paris; mais comme il est sombre & nullement brillant, on le néglige.

Le granit & le porphyre sont regardés comme des especes de marbres, mais plus durs que les marbres ordinaires. Ils sont composés d'une infinité de petits cailloux unis par un ciment plus ou moins fort; celui du porphyre est plus dur que celui du granit; il y a même de faux granits qui ne sont pas bien durs, apparemment pour n'avoir pas séjourné assez long-

temps dans la carriere. Les plus belles de ces pierres viennent de l'Egypte ; mais il ne faut pas s'imaginer qu'il n'y ait que ce pays seul qui en fournisse, quoique les immenses obélisques que l'on voit à Rome y aient été transportés, non seulement d'Alexandrie par mer, mais de Thebes & de Sienne en descendant le Nil ; car ce sont des carrieres de la Haute-Egypte que l'on tiroit ces morceaux de pierres, qu'on peut appeler gigantesques ; si les carrieres de l'Europe ne peuvent en fournir de cette taille, au moins en produisent-elles des échantillons. Il y a dans les Isles de l'Archipel du granit jaune piqué de blanc, du blanc & gris, du rouge & blanc : on en trouve dans l'Isle de Corse & dans une carriere de Toscane de vert & noir : on en tire de fort beau dans l'Isle de Minorque, en Angleterre, en Irlande, & enfin en France, en Bourgogne, en Auvergne, en Dauphiné, & auprès de Nantes & d'Alençon.

Le porphyre est encore plus dur que le granit, quoiqu'il soit à peu près de la même espece ; mais le ciment naturel en est plus compact ; il est communément rouge, pointillé de blanc : c'est de là que lui vient son nom, qui signifie en

Grec, pierre pourprée. Celui que l'on voit en grand nombre dans les antiquités de Rome, y est venu d'Egypte, comme le granit; aussi l'a-t-on appelé quelquefois granit rouge. Mais l'Egypte n'a pas plus de droit exclusif à l'une de ces pierres qu'à l'autre, puisqu'on en trouve en Europe, comme en Provence & ailleurs. Il y a du porphyre d'Egypte vert plus rare que le rouge; Pline l'appelle *ophites*, & il nomme le porphyre rouge *lapis Numidicus*, pierre de Numidie. La preuve que le porphyre est la plus dure de toutes les pierres, c'est que c'est sur des morceaux de cette matiere que les Apothicaires & les Artistes broyent ce qu'il y a de plus difficile à écraser, & qui feroit casser toute autre pierre; & en même temps les matieres les plus grasses, & qui s'insinueroient dans les pores des mortiers de bois ou de métal. Il n'y a personne qui n'ait entendu dire à quelque Apothicaire, qu'il porphyrise telle ou telle chose, c'est-à-dire qu'il la broye sur la pierre de porphyre. La plupart des Auteurs qui ont écrit l'Histoire de l'Empire Grec, se sont grossiérement trompés en s'imaginant que les enfans des Empereurs de Constantinople, qui s'appeloient Porphy-

rogenetes, portoient ce nom parce qu'ils étoient nés dans une chambre du Palais qui étoit incrustée de porphyre. L'étymologie du nom de porphyre explique tout, puisque porphyre veut dire *pourpre*, & Porphyrogenete, *né dans la pourpre*, c'est-à-dire, le pere étant sur le trône.

Finissons cet article par dire que dès le seizieme siecle on étoit déjà instruit de la maniere de contrefaire le marbre, en composant ce que l'on appelle à présent le *stück*. Dès le temps de l'Empereur Ferdinand I, on faisoit à Prague du faux marbre, & il y avoit un homme qui savoit l'appliquer sur une muraille fraîchement enduite, de façon que l'on eût pu s'y tromper. Il est vrai que ce placage pouvoit aisément se rompre; mais on prenoit des précautions pour le garantir. L'inventeur de ce secret prétendoit qu'il y faisoit entrer du lait, du fromage, & du sang de bœuf; peut-être ne disoit-il tout cela que pour faire mieux valoir son procédé & le tenir secret.

Le jaspe tient une espece de milieu entre les marbres les plus durs, tels que le porphyre, les pierres tendres & cassantes comme l'agate, & les cailloux ou pierres tout-à-fait dures, mais souvent

précieuſes : on eſt obligé de ranger le jaſpe dans la claſſe de ces dernieres, d'autant plus qu'on en tire du feu avec l'acier. On ne le trouve pas ordinairement par blocs auſſi conſidérables que ceux de marbre, mais par veines. Les morceaux en ſont preſque toujours beaux & agréables, & ſeulement de la grandeur néceſſaire pour en faire des pendans d'oreilles, des bracelets, & des tabatieres. Il y a rarement du jaſpe blanc ; il eſt communément rouge, vert ou noir. On l'appelle ſanguin, quand on voit des taches rouges ſur le fond qui eſt vert ; panthere, quand il eſt moucheté en jaune ; fleuri, quand les taches ſont de pluſieurs couleurs. Il y en a même ſur lequel ces couleurs ſont multipliées à un point, qu'on l'appelle *jaſpe univerſel.* Dans celui d'Egypte, la variété des couleurs ne conſiſte que dans des bruns plus ou moins clairs. Il y en a de très-beau & de très-brillant. On trouve du jaſpe de toutes ces eſpeces ou à peu près, en Bohême, en Saxe, en Sybérie, en Angleterre, & en Provence ; même dans le Duché des deux Ponts, il y en a que l'on appelle *bois veiné.* Les Anciens ont bien connu le jaſpe ; mais ils n'ont fait mention que du ſanguin.

Le lapis lazuli eſt une pierre bleue, mêlée

de grains blancs, & quelquefois de filets d'or ou métalliques. L'oriental eſt fort beau, & ſe trouve en Perſe & en Arménie. Il y en a encore, mais d'une qualité inférieure, en Allemagne, en Suede, & en Eſpagne. Dans les mêmes pays, on trouve de la pierre d'azur, qui eſt un faux lapis lazuli.

Le jaſpe eſt encore du nombre des cailloux opaques. Mais l'agate, dont nous allons parler, eſt le premier des cailloux tranſparens. Cette pierre a pris ſon nom, ſelon Théophraſte & Dioſcoride, du fleuve Achates en Sicile, ſur les bords duquel on en trouve de très-belles. Elle étoit très-connue, très-eſtimée des Anciens, & très-chere quand elle avoit un certain degré de perfection & de grandeur. Les plus belles agates s'appellent *agates onyx*; le fond en eſt ordinairement petit gris ou blanc jaunâtre. Il y a auſſi des jaſpes agates, & des ſardes agates, c'eſt-à-dire, des agates que l'on prendroit pour de vrais jaſpes, ou de vraies ſardoines ou cornalines. Pline s'eſt beaucoup trompé ſur les agates, parce qu'il n'a connu que celles de Sicile; mais depuis long-temps nous en connoiſſons de plus belles; ce ſont celles orientales, qui viennent des Indes. On en

trouve aussi en Allemagne ; mais elles sont d'une assez vilaine couleur ; il n'y a que quelques accidens qui les font valoir. Les Anciens avoient quelque connoissance des agates arborisées. Cette singularité augmentoit déjà beaucoup chez eux le prix de la pierre ; depuis Pline, on en a trouvé de bien plus remarquables. Les cabinets des Curieux & des Bijoutiers en sont remplis. On n'y apperçoit communément que des mousses, des buissons, & des arbres ; mais les plus extraordinaires de toutes, sont celles sur lesquelles on voit dessiné un portrait, ou, pour mieux dire, une tache noire, qui par hasard présente le buste d'un homme vu par derriere ou de profil ; quelquefois l'attitude en est si frappante, qu'on y reconnoît la tournure des gens de sa connoissance, au point de les nommer tout de suite. Ce n'est qu'après ces accidens singuliers dans ces pierres, que je place celui d'y trouver la représentation d'un paysage tout entier. J'ai lu dans un Auteur du seizieme siecle, qui en cite un autre plus ancien dont il ne nous apprend pas le nom, que Pyrrhus avoit une agate sur laquelle on croyoit voir le mont-Parnasse tout entier ; Apollon paroissoit au haut, & les neuf Muses à ses pieds.

Les agates onyx ont ordinairement plusieurs couches ou lits de différentes couleurs ; ce qui les rend plus épaisses, plus dures, & plus susceptibles d'être gravées, soit en relief, soit en creux : mais aussi elles sont moins transparentes. On se sert souvent de la premiere couche pour former en relief une figure quelconque, & la seconde fait le fond. On appelle en général *camées*, ces pierres gravées ; Pline les nomme *memphites* : le nom d'onyx vient de leur ressemblance avec l'ongle de l'homme, qui souvent est de trois couleurs, transparente & brune en haut, couleur de chair au milieu, & blanche vers la racine. Les belles agates onyx viennent d'Arabie.

Les cornalines sont des agates couleur de chair ou de sang plus ou moins foncée ; plus la couleur en est vive, plus elles sont estimées ; leur nom vient du mot chair, &, pour parler réguliérement, il faudroit dire *carnòline*. Pline nomme cette pierre *sarda*, parce que les Romains la tiroient de l'Isle de Sardaigne.

On appelle *sardoine* ou *sardonyx*, une agate onyx à plusieurs couches, dont l'une est d'un rouge vif, comme doit être la cornaline.

Le jade eſt une agate verdâtre, fort compacte, trouble, & qui étoit très-rare chez les Anciens; il n'eſt devenu plus commun, que depuis que l'on en a découvert des mines abondantes dans l'Amérique; les premiers nous venoient de la Chine. Dans le temps que les taliſmans étoient à la mode, c'étoit toujours la pierre de jade que l'on choiſiſſoit de préférence pour y graver les caractères & figures magiques. On trouve encore dans les cabinets beaucoup de ces pierres avec des gravures étranges, & des ſentences écrites en langage barbare, & l'on eſt ſûr qu'elles ſont de jade de la Chine: car le nouveau jade d'Amérique, que l'on trouve dans le pays des Topayes, établis ſur la riviere des Amazones, n'a pas pu ſervir à ces uſages. Les Anciens croyoient encore que le jade, porté en ceinture, fondoit la pierre dans les reins; c'eſt à cauſe de cela qu'ils l'appeloient *pierre néphrétique*. Les Turcs, les Tartares, les Polonois, en ornent la poignée de leurs ſabres & de leurs poignards.

L'opale, quand elle eſt parfaite, eſt la plus belle & la plus brillante de toutes les pierres. Ce n'eſt qu'un caillou de la même conſiſtance de ceux dont je

viens de parler ; elle réunit toutes les couleurs de l'arc-en-ciel, & présente tantôt l'une, tantôt l'autre, suivant le point de vue duquel on la regarde. Les Grecs l'appeloient *pæderos*, bel enfant, parce qu'elle a un air de jeunesse & de beauté. Les Italiens la nomment *girasole ;* nos Physiciens du seizieme siecle l'ont désignée sous le titre de pierre *élémentaire* ou *à gorge de pigeon.* Les plus belles opales sont les orientales, leur perfection est d'être tout-à-fait rondes. Les Anciens ne connoissoient que celles qu'ils tiroient de l'Isle de Ceylan. Une belle opale étoit d'un si grand prix chez les Romains, que le Sénateur Nonnius en ayant une qu'il estimoit plus de vingt mille sesterces, refusa de la vendre au Triumvir Marc Antoine pour ce prix-là ; ce qui lui couta la vie, car il fut enveloppé dans la proscription. Les opales jaunâtres, noirâtres & verdâtres, sont bien moins estimées que celles dont je viens de parler. Au reste, il n'est pas bien difficile de contrefaire cette belle pierre ; mais on distingue aisément la fausse de la vraie, à sa dureté, & même à son éclat.

Une pierre qui approche assez de

l'opale, mais qui n'est pas si estimée, est celle que l'on appelle *pierre chatoyante*. On en distingue de trois especes ; *l'œil de chat*, *le soleil*, & *l'œil du monde* ; les Grecs l'appeloient *astroite*, *lithophtalmos*, ou *éliatrope* ; elle est rarement de couleur changeante comme l'opale, mais souvent de couleur brune, grise ou jaune.

Le cristal de roche, si estimé & si admiré des Anciens, à ce que nous assure Pline, est probablement la base de toutes les pierres précieuses, & l'on peut adopter ce systême, soutenu dès le seizieme siecle. Ces pierres ne sont que des morceaux de cristal, qui, ayant été entraînés & roulés à travers les veines de différens métaux, ont contracté plus ou moins fortement la couleur qui leur est propre. La preuve que des morceaux de cristal de roche peuvent ainsi se détacher & se laisser entraîner assez loin du rocher qui leur sert de matrice, c'est qu'il y a plusieurs torrens, rivieres & fleuves qui roulent de ces morceaux à travers leurs sables ; ils n'ont apparence que de vrais cailloux, parce qu'ils sont couverts d'une croûte sablonneuse, mais étant brisés, se trouvent au dedans transf-

parens, limpides & brillans comme le crystal. Ils sont bien moins durs que le diamant, & plus aisés à tailler : tels sont les cailloux du Rhin, du Médoc, d'Alençon, & de Cornouaille en Angleterre, qui imitent le diamant, quoiqu'ils soient bien moins brillans, & qu'on appelle faux diamans, quoiqu'ils ne soient pas factices.

Une autre idée plus extraordinaire qu'avoient les Anciens sur le cristal, c'est que ce n'étoit que de l'eau limpide congelée, & rendue solide par une longue suite de siecles. En conséquence, ils croyoient que le cristal ne pouvoit venir que dans les pays froids. Cependant Pline savoit bien qu'on en faisoit venir d'Arabie, des Isles de la mer Rouge, de celle de Chypre, & des montagnes d'Espagne & de Portugal. A présent nous en tirons de l'Isle de Madagascar en Afrique, & du Brésil en Amérique ; nous en avons aussi en Europe ; & les plus belles & les plus abondantes mines que nous connoissons actuellement, sont en Suisse, dans le Canton d'Ury, & dans le Valais : on en tire des morceaux qui pesent jusques à cinq cents livres ; les plus communs sont de 250. Il faut, pour être

parfait, que le criſtal n'ait ni taches ni accidens. Il y a dans le Mont Saint Gothard en Suiſſe, du criſtal noir qui eſt eſtimé lorſqu'il eſt net & d'une couleur uniforme. On en trouve auſſi dans les cabinets des Curieux, qui ont le mérite de renfermer dans leur ſein des pailles, des inſectes, &c.

Le criſtal de roche étoit d'autant plus précieux autrefois, qu'on ignoroit l'art de le contrefaire : aujourd'hui non ſeulement les mines en ſont plus communes, mais encore l'on a perfectionné le verre au point qu'il imite parfaitement le plus beau & le plus brillant criſtal de roche; ſi bien que celui-ci n'a conſervé de ſupériorité ſur les autres, que celle d'une plus grande dureté & d'un peu plus d'éclat. C'eſt ſur-tout avec le verre de Bohême que l'on fait les plus beaux criſtaux factices.

Le diamant, la plus brillante de toutes les pierreries, eſt celle qui reſſemble le plus au criſtal ; il eſt, comme lui, dur, pur, & diaphane, mais toujours dans un degré ſupérieur : cependant l'on a obſervé que la conformation des parties de ces pierres n'eſt pas la même. Le criſtal ſe trouve toujours dans la mine formé

en pyramides hexagones, c'eſt-à-dire, à ſix faces; mais le vrai diamant eſt en pointes plus courtes, & octaédres, c'eſt-à-dire, à huit faces. Or, rien ne prouve mieux que le diamant & le criſtal ſont deux pierres très-différentes, & qui ne tiennent en rien l'une de l'autre. Tous les diamans que les Anciens connoiſſoient, leur venoient des Indes, ſans qu'ils ſuſſent précisément d'où. Au ſeizieme ſiecle, on étoit plus inſtruit, & on ſavoit que c'étoit des Royaumes de Golconde & de Carnate. Depuis ce temps on a appris plus en détail en quoi conſiſtoient ces mines, & on en a ouvert de nouvelles dans le même pays & dans l'Iſle de Borneo : enfin, de nos jours, les Portugais en ont découvert dans le Bréſil. On prétend que les pierres en ſont quelquefois très-belles; mais que, par l'effet d'une politique particuliere, la Cour de Lisbonne ne les met que petit à petit dans le commerce, afin de les faire paſſer pour des diamans de Golconde. Pline eſt tombé dans de grandes erreurs ſur les diamans; il en compte de ſix eſpeces, provenant de différens pays; la plupart ne ſont que du criſtal. Il ne faut point s'étonner de cette négligence

de Pline : les Anciens ne faiſoient pas le même cas du diamant que nous ; ils ne s'en ſervoient point pour parure, parce qu'ils ne ſavoient pas le tailler. La qualité la plus précieuſe qu'ils y remarquoient, étoit ſa dureté ; ils ſavoient qu'il réſiſtoit à la lime & à la pointe des inſtrumens ordinaires ; ils croyoient même qu'il ne pouvoit jamais s'évaporer au feu ; le contraire a été prouvé de nos jours. D'ailleurs, ils ſavoient que la pointe de diamant étoit propre à graver ſur le criſtal & les pierres précieuſes ; que l'on ne pouvoit tailler le diamant même qu'avec un travail pénible, en le frottant contre d'autres pierres de ſon eſpece, ce qui s'appelle égriſer.

C'eſt juſtement à cauſe de cela, qu'à Rome on ne ſe donnoit pas la peine de tailler le diamant pour en faire des parures. Le criſtal, qui ſe préſentoit bien plus aiſément dans tout ſon éclat, paroiſſoit préférable aux Anciens. En revanche, on attribuoit au diamant, comme à toutes les autres pierres précieuſes, des propriétés ridicules, telles que celle d'éprouver la vertu des femmes ; & on le faiſoit entrer dans quelques remedes. Il pourroit être plutôt re-

gardé comme un poison, parce que la poudre ou les parcelles de cette brillante pierre, ne pouvant être dissoutes ni altérées par la digestion, déchirent toutes les parties du corps à travers lesquelles elles passent : mais il est certain que le diamant n'a aucune qualité venimeuse ; la preuve, c'est qu'on a souvent avalé des diamans sans pointe aiguë, & qu'il n'en est résulté aucun inconvénient.

Dans le premier état du diamant, & lorsqu'on l'apporte de la mine, on l'appelle *brut* ; il est enveloppé dans une croûte de pierre grise ou brune, ou cailloux opaque & sale, qui est proprement la matrice du diamant : cependant la pierre précieuse est transparente & lumineuse. On parvient à la dégager de cette enveloppe terrestre, & elle se montre alors en son entier de figure inégale à plusieurs pointes : c'est dans cet état qu'on enchâssoit autrefois les diamans le mieux qu'on pouvoit, & qu'on en ornoit des vases. Au seizieme siecle, on commença à tailler les diamans ; & ce fut Louis de Berguen de Bruges, qui le premier a poli à la meule un diamant pour Charles, dernier Duc de Bourgogne, en 1476. Dans le siecle suivant,

on imagina de les séparer en deux morceaux, qui présenterent deux tables plattes & brillantes, & derriere chacune une pointe que l'on fit entrer dans des chatons pour en former des bagues. Les diamans, dans cet état, s'appellent *diamans roses*. On n'en connut point de mieux montés, pendant tous les regnes d'Henri IV & de Louis XIII. Ce n'est que sous le regne de Louis XIV que l'on a trouvé la façon de les brillanter, & qu'on leur a donné un éclat bien supérieur à celui qu'ils avoient eu jusques alors. Comme le procédé de cette belle opération n'est point du siecle dont je dois parler dans ce Volume-ci, je me contenterai de l'indiquer, & de dire qu'il a ajouté un éclat & un prix infini au diamant. Ce n'est aussi que depuis ce temps-là qu'on a regardé la parure des diamans, comme la plus avantageuse à la beauté des Dames, & qu'on l'a mise bien au dessus de celle des pierres de couleur. Ce n'est qu'à cette époque que les diamans ont été portés à un prix excessif, & que l'on a fait cas même des plus petits, que l'on appelle carats, & qui pesent chacun quatre grains : on s'en sert pour entourer les plus gros, auxquels leur voisinage donne

un

un nouvel éclat. D'un autre côté, depuis ce temps-là, on a exigé des diamans une pureté extrême ; les moindres taches, ce que l'on appelle pailles, glaces ou dragonaux, diminuent considérablement leur prix. Il y a des diamans de diverses couleurs, sur-tout de couleur de rose, jaune & verdâtre ; mais ils ne sont jamais aussi estimés que les diamans parfaitement blancs & d'une belle eau : cependant ils le sont encore plus que les pierres de couleur auxquelles ils ressemblent, telles que l'aigue-marine & la topaze. On les reconnoît à leur dureté, le diamant ayant toujours cet avantage par-dessus toutes les autres pierres précieuses.

La topaze tire son nom, suivant Pline, d'une Isle située au milieu du Nil dans la Haute-Egypte, & qui s'appelle *Topazon* : elle réunit jusqu'à un certain point les avantages du diamant ; d'ailleurs la couleur est d'un jaune plus ou moins clair ; mais elle doit toujours être nette & très-brillante. Celles que nous connoissons aujourd'hui se distinguent en orientales & occidentales ; les premieres viennent de l'Arabie & de l'Isle de Ceylan, on les appelle autrement *chrysolites*, elles sont de couleur d'or vif & clair. Les

topazes occidentales ſont moins cheres ; l'on en trouve d'aſſez belles dans le Bréſil : je ne crois pas qu'elles fuſſent connues au ſeizieme ſiecle ; mais on connoiſſoit déjà alors celles de Bohême, que nos Anciens appeloient topazes de Hongrie. Dans le ſiecle dernier on en a découvert en Saxe une mine, dont la couleur eſt aſſez agréable, mais bien moins approchante de celle de l'or ; le jaune en eſt un peu pâle. La couleur jaune de la topaze lui vient des mines de cuivre à travers leſquelles elle paſſe. *L'avanturine* eſt une eſpece de topaze, mais brune, dans laquelle on voit briller de petites pointes que l'on prend pour de l'or, & qui ſont probablement de petites papilles de cuivre. On prétend que c'eſt ce que Pline appeloit pierre du ſoleil ou aſtérie; elle ſe trouve en Egypte, au même lieu que les anciennes topazes : l'avanturine eſt aiſée à contrefaire ; les compoſitions qui l'imitent ſont aſſez agréables.

L'*hyacinthe* eſt d'un rouge jaunâtre ou orangé : l'orientale eſt belle & brillante ; elle vient de l'Arabie & des Indes : l'occidentale n'en approche pas pour la beauté de la couleur : on en trouve dans la Galice, Province d'Eſpagne ; mais

elles ſont d'un rouge ſale : celles de Bohême ſont couleur de miel ou d'ambre. Pline a connu cette derniere eſpece, & l'appelle *chryſalectrum*.

Le *rubis* eſt la plus belle des pierres précieuſes, après le diamant : on en diſtingue de quatre ſortes, le rubis oriental, qui eſt du plus beau couleur de feu, ou de la même nuance que la plus belle écarlate. C'eſt cette belle eſpece de rubis que l'on appelle *eſcarboucle*, du mot Latin *carbunculus*, petit charbon, parce qu'elle brille comme ſi elle étoit tout de feu. Les Grecs l'appeloient *antrax*. C'eſt cette belle pierre que l'on s'eſt imaginé qui devoit éclairer la nuit; mais c'eſt un préjugé fabuleux, qui n'eſt pas même fondé ſur le témoignage des anciens Phyſiciens : il ſe trouve dans les Indes. Le *rubis balais*, qui vient de l'Iſle de Ceylan, eſt d'un rouge un peu plus clair ; il n'eſt pas ſi dur que le rubis oriental : cependant il eſt encore fort beau & fort eſtimé. Le nom de balais eſt Indien, & lui vient du rocher qui ſert de matrice à ces pierres. Le rubis *ſpinel* eſt d'un rouge encore plus pâle, mais quelquefois très-agréable : on peut aiſément le confondre avec le diamant

couleur de rose, car il en a la couleur, & souvent la dureté. On en fait des parures très-agréables ; le plus beau vient du Pégu : mais on en trouve dans les montagnes de Hongrie & de Bohême. Le *rubicel*, ou petit rubis, est la moindre espece ; il est d'un rouge jaunâtre. Comme on le tire principalement du Brésil, je ne crois pas qu'il fût connu au seizieme siecle.

Le *grenat* est une pierre précieuse de la couleur du rubis, mais rarement brillante : on le distingue encore en oriental & en occidental. On trouve quelquefois, du premier, des morceaux assez gros d'un beau rouge & éclatant : on les appelle *grenats Syriens*, parce qu'ils viennent en partie de Syrie, quelquefois aussi d'Ethiopie & des Indes. Le grenat occidental n'est pas si estimé, le rouge en est jaunâtre ; il y en a beaucoup dans différentes parties de l'Europe, sur-tout dans les mines d'ardoise, mais en petits grains, dont on fait des colliers, en les mêlant avec de petites perles, ou quelquefois même avec de petits diamans. Théophraste appelle le grenat oriental, petite escarboucle, ou pierre des Garamantes, nom d'un peuple Barbare d'Afri-

que, qui possédoit des mines de ces sortes de pierres. Les Romains connoissoient aussi un grenat oriental, qu'ils appeloient pierre Sorane, parce qu'on en trouvoit dans une Ville des Indes, nommée Soriane, que l'on croit être à présent dans le Pégu.

L'améthyste est moins dure que les autres pierres précieuses; sa couleur est d'un violet pourpre assez agréable. L'orientale se trouve en Perse & en Arabie. On l'appelle dans les pays Catholiques, pierre d'Evêque, parce que les Prélats en font ordinairement leurs bagues. L'améthyste occidentale est d'un gris de lin quelquefois assez joli. Il y a des améthystes jaunâtres & rougeâtres. Les pays d'Occident, où l'on en trouve, sont l'Allemagne, l'Espagne, & la Catalogne.

Le *saphir* est d'un bleu bien plus foncé que l'améthyste, il est même communément bleu de roi, comme l'indigo: cependant le beau saphir Oriental doit être de couleur bleue céleste. Le saphir occidental & d'Europe est beaucoup moins estimé; il est communément mêlé de blanc, & ressemble au ciel couvert de quelques nuages. Il y en a de tout-à-fait couleur d'eau, d'autre verdâtre: on

en trouve en Bohême, en Siléſie, en Saxe, & même à Saint-Amarin en Alſace. Le ſaphir, chez les Grecs, étoit conſacré à Jupiter; les habits pontificaux de ſes Prêtres en étoient ornés, attendu la couleur du ciel ſur lequel Jupiter étoit ſuppoſé régner. Le nom de ſaphir eſt Hébreu, & ſignifie dans cette Langue *ſiége de Dieu.* Les Rabbins croient que le Trône de la Divinité eſt fait d'un ſeul ſaphir, c'eſt-à-dire, qu'il eſt placé dans le ciel azuré.

Le *béril*, ou l'*aigue marine*, eſt la moins dure de toutes les pierres précieuſes; elle tire ſon nom de ſa couleur, qui reſſemble à l'eau de la mer quand elle eſt parfaitement tranquille. On la diſtingue en orientale & en occidentale, & elle ſe tire des mêmes pays que les autres pierres précieuſes dont je viens de parler. L'aigue marine peut ſe mêler d'une façon très-agréable avec les autres pierres dont les couleurs ſont plus vives. Les très-belles pierres de cette eſpece ſont rares.

L'*émeraude* eſt peut-être la plus agréable de toutes les pierres précieuſes de couleur, quand elle eſt parfaite, c'eſt-à-dire, d'un beau vert, ſans mélange de bleu ni de jaune. Les orientales ſont

très-dures, & ont encore une plus belle nuance que les occidentales. Les Romains tiroient ces dernieres de l'Isle de Chypre. Depuis la découverte du Pérou, on y a trouvé des mines abondantes de toutes celles que nous connoissons ; elles viennent d'Amérique : mais l'on ne sait pas précisément le lieu d'où viennent les orientales. Théophraste & Pline croyoient que c'étoit de l'Arabie & de l'Egypte, d'autant plus que le nom d'*émeraude* vient de l'Arabe. L'Auteur Grec rapporte qu'un Roi de Babylone avoit une émeraude de quatre coudées de long, & de trois de large ; que dans le Temple de Jupiter Ammon il y avoit un obélisque composé seulement de quatre émeraudes. Cela est difficile à croire. La plus grande émeraude que nous connoissions à présent, est une jatte ou plat exagone du plus beau vert. Son diametre est de plus de quatorze pouces. Cette belle pierre est conservée à Gênes depuis l'an 1319. On la garde dans le trésor de la Cathédrale, dédiée à S. Jean-Baptiste, & l'on prend de grandes précautions pour qu'elle ne soit ni gâtée ni brisée. Pour la faire mieux respecter, on a répandu le bruit que ce plat avoit appartenu au Roi Salomon, qu'il lui

avoit été donné par la Reine de Saba, & que par la suite de plusieurs événemens miraculeux, Jésus-Christ avoit mangé sur ce plat l'Agneau Paschal avec ses Disciples, peu de temps avant sa Passion. On appelle quelquefois l'émeraude occidentale, & d'un vert un peu clair, *péridot* : on appelle aussi les primes ou pierres matrices d'émeraude, *prase*, *chryso-prase*, & *smaragdo-prase*.

C'est-là tout ce que les Auteurs du seizieme siecle m'ont fourni sur les pierres précieuses. Je ne parle pas de la *turquoise*, qui n'est point une pierre, mais un fossile provenant du regne animal, & qui ayant passé par des mines de cuivre, y a contracté une couleur bleue, qui la rend agréable & assez chere.

Les Anciens ignoroient l'art de contrefaire les diamans & les pierres précieuses : on n'étoit pas à cet égard plus habile au seizieme siecle, temps duquel je m'occupe. Les recherches & les découvertes en ce genre ne sont que du dix-septieme.

Avant que de passer à ce que les Physiciens du seizieme siecle ont écrit sur les métaux, il faut répéter le peu qu'ils nous ont appris sur les sels, les huiles, & sucs terrestres, les substances minérales, & les

demi-métaux. Non ſeulement, il y a deux cents ans, on n'étoit pas bien inſtruit ſur ces objets, parce qu'on n'avoit point encore appliqué les principes & les analyſes chymiques à la Phyſique & à l'Hiſtoire Naturelle, mais même on ne mettoit aucun ordre, & on ne ſuivoit aucune méthode dans le peu que l'on écrivoit ſur cette matiere. On ne connoiſſoit pas la diſtinction des ſels en acides, alkalis, & neutres. Pline confond toutes les eſpeces de ſels ; le ſel gemme, le ſel marin, celui qui ſe tire des eaux ſalées par évaporation, le ſalpêtre ou ſel nitreux, le ſel ammoniac, qu'on tire du regne animal, l'alun, le vitriol, le borax, & l'arſénic. Il confond même avec les ſels, les huiles terreſtres, le ſoufre, & les bitumes. Il dit qu'il n'y a que deux genres de ſels, le natif & le factice ; & il range dans la premiere claſſe toutes les eſpeces de ſels dont on peut faire uſage ainſi qu'on les trouve, & ſans préparation ; & dans la ſeconde, tous ceux qu'on extrait par évaporation, des fontaines, des lacs, ou de la mer même. Il paroît qu'on connoiſſoit de ſon temps les rochers de ſel, que nous appelons aujourd'hui *mines de ſel gemme* ; mais il croyoit qu'elles ne ſe trouvoient que

dans les Indes & au fond de la Scythie, au lieu qu'on en a découvert depuis en Europe un grand nombre. Les plus fameuses sont celles de Wieliska en Pologne, qui ont commencé d'être ouvertes en 1252, & n'ont cessé de fournir jusqu'à présent des masses de sel considérables. Celles de Salsbourg en Allemagne, de Hall dans le Tirol, & de Cardonne en Catalogne, étoient déjà connues au seizieme siecle.

Pline fait aussi mention d'un grand nombre de sources, fontaines salées, lacs, & rivieres qui se trouvoient en Sicile, en Cappadoce, en Scythie, en Arménie. Nous en connoissons aujourd'hui en Allemagne, en Italie, & en France, particuliérement dans la Franche-Comté & dans la Lorraine. Nous avons déjà dit que celles de ces deux dernieres Provinces étoient connues du temps des Romains; dès lors on faisoit évaporer le sel contenu dans cette eau, comme on fait celui renfermé dans celle des marais salans. Depuis deux siecles on a perfectionné cette opération, mais le fond est le même qui étoit anciennement connu.

Pline passe immédiatement du sel de terre & du sel marin au sel ammoniac, qui, dit-il, s'appelle ainsi, parce qu'on en

trouve dans les ſables des déſerts de cette partie de l'Afrique que l'on nomme *Cyrénaïque*, & dans laquelle eſt ſitué le Temple de Jupiter Ammon. Pline le Naturaliſte ignoroit que cette eſpece de ſel doit ſon origine à des ſubſtances animales, telles que l'urine de chameau mêlée avec le ſable que la chaleur du ſoleil brûlant de l'Afrique a fait fermenter. Il attribue de grandes vertus à ce ſel, & effectivement il eſt utile, tant dans la Médecine que pour les Arts : c'eſt ce qui l'a rendu fort cher, tant qu'on n'a connu que celui produit par la Nature, même en Afrique; mais depuis le temps de Pline, on l'a imité, & on en a fait de factice, même en Egypte. On ſe ſert pour cela de fiente d'animaux ſéchée au ſoleil, & l'on en compoſe des tourbes que l'on fait brûler, & dont on ramaſſe la ſuie. Pline dit que de ſon temps on falſifioit le ſel ammoniac avec du ſoufre & du bitume : on fait bien mieux à préſent, on en compoſe de très-bon ſans ſortir de France; mais ce ſont de nouvelles découvertes dont je ne dois pas parler dans ce Volume.

Pline confond auſſi les fontaines chargées de ſels minéraux avec celles dont

les eaux le ſont de ſel gemme, quoique l'uſage en ſoit ſi différent, puiſque les dernieres produiſent du ſel commun qui ſert à la cuiſine, comme le ſel marin; les autres au contraire ſont des fontaines médicinales, & leurs ſels ſont ſalutaires; tels ſont ceux d'Epſom, de Seidlitz, de Carlsbadt, & d'Egra en Bohême, que l'on prend comme remedes, ſoit qu'on les ait tirés par la ſimple évaporation, ou qu'ils aient été travaillés dans les laboratoires de Chimie.

D'après cela, il ne faut pas s'étonner que Pline attribue au ſel en général toutes ſortes de vertus; & il faut convenir qu'il en a de grandes, & qu'il eſt néceſſaire à la conſervation des corps vivans, comme à celle des chairs mortes. Les Romains faiſoient tant de cas du ſel, qu'ils regardoient comme un grand ragoût les gâteaux faits de fleurs de farine mêlés de ſel; ils les offroient aux Dieux, & les mangeoient dans les ſacrifices. Les premieres libéralités que les Magiſtrats firent au Peuple Romain, étoient en ſel : les magaſins de cette denrée étoient dans une rue de Rome, qui en a retenu le nom de *via ſalària*. On payoit même ſouvent en ſel les travaux des Ouvriers, d'où vient le

mot *salaire*. Une nouvelle preuve du cas que l'on faisoit du sel à Rome, c'est qu'on s'est servi du mot *sales* pour signifier des plaisanteries, & qu'on a dit *sel Attique* pour montrer que dans les Discours ou dans les Ouvrages on trouvoit ce goût piquant & cet esprit vif qui caractérisoient les productions des Athéniens.

Pline parle du nitre qu'on trouvoit en Egypte, en Médie, & dans d'autres parties de l'Asie & de l'Afrique. On le tire, dit-il, tantôt de l'eau, tantôt de la terre; il lui attribue de grandes propriétés : mais il paroît que le nitre de Pline n'est pas celui que nous connoissons, & dont nous faisons un si grand usage dans la Médecine, tantôt sous le nom de *sel nitreux*, tantôt sous le nom de *salpêtre*. Les Anciens ne savoient pas que l'on pouvoit se procurer très-aisément & dans tous les pays, du nitre ou salpêtre; il n'y a pas même long-temps qu'il est si commun. Celui dont parle Pline étoit le *natrum* ou *natron* d'Egypte, espece de sel terrestre qui n'a qu'une partie des qualités de notre nitre, & qui même est un alkali d'une nature toute différente. On tire du *natron* des eaux de quelques lacs en Egypte, comme on tire du

nitre de la fontaine d'Epſom en Angleterre; mais, encore une fois, rien n'eſt ſi différent que ces deux ſubſtances. C'eſt dans le *natron* que les Egyptiens conſervoient leurs momies; après avoir ouvert le corps & l'avoir rempli d'aromates, ils le laiſſoient pendant ſoixante-dix jours dans ce natron, qui pénétroit & deſſéchoit les chairs en les noirciſſant; alors on les enveloppoit de bandelettes, &c. Le reſte de ce qui regarde les momies n'a aucun rapport avec cet article-ci.

L'*alun* eſt encore un ſel foſſile, aſtringent, d'une qualité & d'un goût acide; il ſe liquéfie aiſément, bouillonne & écume au feu. Pline l'appelle la ſaumure de la terre: ſon nom vient du mot Grec *als*, ſel, & du Latin *lumen*, lumiere, parce que c'eſt un ſel tranſparent. Les Anciens faiſoient particuliérement cas de celui de Chypre, de quelques Iſles de l'Archipel, d'Egypte, & de Sardaigne. Pour nous, nous en tirons de Suede, de Norwege, de la Laponie, de l'Iſle de Malthe, de l'Eſpagne, & de l'Italie. Pline diſtinguoit l'alun blanc & l'alun noir, le maſſif & le liquide: à préſent l'alun le plus recherché eſt l'alun de plumes, qui eſt en filamens ſéparés, comme des bar-

bes ; l'alun de roche ou de glace qui se trouve cristallisé en grosses masses de plumes. Le meilleur est l'alun de Rome. C'est près de Civita Vecchia qu'il se tire, d'une sorte de petites pierres blanches que l'on calcine, que l'on met dans l'eau, & qu'on en retire en petits cristaux par évaporation. L'alun est d'un grand usage dans les Arts, sur-tout dans la teinture : on étoit persuadé, au seizieme siecle, qu'il étoit d'une grande utilité pour la conservation de la beauté & de la fraîcheur des Dames.

Le *vitriol* ou *couperose* est encore un sel métallique, qui se trouve ou pur, ou mêlé dans les mines avec les différens métaux, dont il prend à un certain point la couleur & les qualités. Les Grecs l'appeloient *calcantum*, les Latins *vitriolum*, du mot *vitrum*, qui veut dire verre, parce qu'ils le recevoient cristallisé de l'Isle de Chypre, qui produisoit le plus beau qu'ils connussent. Celui dont nous faisons à présent le plus de cas, est le vitriol Romain. Du reste on en tire de différentes mines diversement coloré ; le bleu provient de celles de cuivre, le vert de celles de fer : on fait grand usage de l'acide & de l'huile de vitriol ;

il ſert dans les Arts ; le vitriol entre dans la compoſition de l'encre. Ce genre d'utilité étoit en grande partie connu au ſeizieme ſiecle.

Le *borax* eſt encore un ſel foſſile aſſez reſſemblant à l'alun, tranſparent, & d'un goût âcre ; il nous vient de l'Orient, & particuliérement de la Perſe ; il eſt utile & même néceſſaire pour ſouder les métaux, & ſur-tout l'or : auſſi Pline l'appelle-t-il *chryſocole*, & en fait-il un grand éloge.

L'*arſenic* eſt de même une eſpece de ſel minéral extrêmement corroſif, ce qui le rend un des plus violens poiſons : auſſi ſon nom vient-il de deux mots Grecs, qui ſignifient, *je brûle*, *je tue* ; il ſert à faciliter la fuſion de pluſieurs métaux, & les blanchit. Il fait cet effet ſur le cuivre, mais en même temps il en rend l'uſage infiniment dangereux. Il entre dans la compoſition de quelques couleurs pour la peinture, & ſert ſur-tout dans celle des criſtaux factices. Les Anciens l'employoient du moins à en former des miroirs ardens, dont, depuis Archimede, ils connoiſſoient l'uſage. Diſons en paſſant que les contre-poiſons de l'arſenic ſont l'huile & le lait.

Le

Le *ſoufre* eſt une ſubſtance terreſtre qui appartient plutôt à la claſſe des bitumes qu'à celle des ſels. Quoiqu'on le recueille quelquefois dans un état de grande ſéchereſſe, il eſt très-inflammable, & ſe trouve en abondance dans les terres brûlées & voiſines des volcans; d'ailleurs cette ſubſtance eſt diſperſée en moindre quantité, & mêlée avec d'autres matieres ſur la ſurface de la terre, & dans tous les pays. Il eſt d'un grand uſage dans les Arts, & entre dans la compoſition de la poudre à canon & des feux d'artifice. Les Chimiſtes, & même les Médecins, lui reconnoiſſent de grandes propriétés.

Tous les bitumes ſont des huiles terreſtres; il y en a de ſecs & de liquides. Les principaux de ces derniers, ſont le *naphte* & la *poix*; le premier, auquel Pline même donne le nom d'*huile de pierre*, coule par la fente de certains rochers: auſſi l'appelons-nous *huile pétrole*; la meilleure nous vient d'Italie, de Languedoc, & d'Ecoſſe: elle a ſon utilité dans les Arts & en Médecine. La poix ordinaire eſt de différente nature, plus ou moins épaiſſe, & toujours puante; quelle qu'elle ſoit, c'eſt un puiſſant glutineux. La poix de terre ou minérale

s'appelle *maltke*. Il y a une autre eſpece de poix qui appartient au regne végétal : on la tire de la gomme ou réſine du pin ou ſapin ; c'eſt la matiere ordinaire du goudron.

L'*aſphalte*, ou *bitume* de Judée proprement dit, eſt pour ainſi dire l'écume des eaux du lac Aſphaltite, & qui couvre les villes criminelles de Sodome & Gomorre : c'eſt une excellente poix. Les Anciens en faiſoient grand cas, & l'on en faiſoit tranſporter à Rome. Elle s'incruſte dans les pierres, & les lie enſemble au point de n'en faire preſque qu'une même maſſe.

Depuis quelques ſiecles on a découvert que le bitume provenant des volcans des Royaumes de Naples & de Sicile, & recueilli encore frais, avoit à peu près les mêmes propriétés que l'aſphalte. On s'en ſert pour faire ces excellens enduits qu'on appelle *Pouzzolane*, du nom de la petite ville de Pouzzol près de Naples.

C'étoit avec l'aſphalte qu'on faiſoit le fameux feu Grégeois, qui portoit l'incendie dans les vaiſſeaux juſqu'au ſein des eaux, & qu'inutilement on auroit cherché à éteindre avec de l'eau, mais qui cédoit lorſqu'on l'étouffoit.

Les bitumes secs sont le *charbon minéral* ou de *terre*, autrement dit *houille*, sec, friable, & aisé à s'enflammer. Il fait un feu qui dure long-temps, & chauffe bien; mais la fumée en est épaisse, grasse, & fort mal-propre. Il y en a des mines & des veines dans plusieurs parties de l'Europe, sur-tout en France & en Angleterre : faute de bois, on brûle à Londres beaucoup de charbon de terre.

Le *jai* ou *jayet* n'est qu'un charbon de terre très-desséché & très-noir ; il fait une espece de pierre aisée à tailler, & brillante. Les Anciens l'appeloient *gagates*, du nom de la riviere *Gaga* dans la Thrace, sur les bords de laquelle il s'en trouvoit beaucoup. A présent on le tire de Vittemberg en Allemagne : on en fait des bracelets, des pendans d'oreilles, des parures de deuil, & même des broderies.

Le *succin* ou ambre jaune, que les Grecs appeloient *electrum*, & les Arabes *arabé*, doit être encore mis au nombre des bitumes secs : son nom Grec & Arabe vient de la vertu qu'a cette substance d'attirer les pailles & les petits corps légers, sur-tout quand elle est chauffée & frottée; cette vertu, en apparence si

peu importante, a donné lieu à la découverte de l'électricité, qui n'a été bien connue que de nos jours.

L'ambre jaune nous vient presque tout des bords de la mer Baltique; il est plus ou moins transparent, & sa couleur plus ou moins chargée; il est très-fragile; les gros morceaux sont d'un certain prix, & étoient autrefois bien plus recherchés qu'à présent; il a peu d'odeur, à la différence de l'ambre gris, qui est inférieur pour l'éclat, mais bien plus odorant & plus utile. Ce dernier vient des Indes, & est sûrement formé de la gomme de quelques arbres; mais pour l'ambre jaune, il paroît que c'est un bitume terrestre, d'abord assez mou, & qui se seche au grand air.

Les substances métalliques & les demi-métaux étoient mal connus des Anciens; les *pyrites*, substances mêlées de terres, de pierres, & de minéraux; les *marcassites*, substances cristallisées & brillantes, qui contiennent quelques parties métalliques, les *cadmies*, sont tout au plus mentionnées dans quelques-uns de leurs Ouvrages, & dans ceux du seizieme siecle écrits en François, cependant obscurément & confusément. Pline dit un

mot de la *pierre calaminaire* ou *cadmie*, fossile qui contient des parties métalliques, & dont on se sert pour convertir le cuivre rouge en cuivre jaune. Il nous apprend que le mot de *Cadmie* vient de Cadmus, célebre Fondeur Phénicien, qui, le premier, s'avisa de mélanger les métaux, & de les allier ensemble, pour communiquer aux uns les qualités des autres. Mais il ne paroît pas que lui, ni même les Minéralogistes de son temps, aient connu ni le *zinc* avec lequel on compose le laiton, le tombac & le pinschbec; ni le *cobolt* avec lequel on fait l'azur ou bleu d'émail, qui seul peut servir à la faïence & à la porcelaine; ni le *bismuth*, que l'on trouve dans les mines d'argent, & que l'on mêle avec l'étain pour lui donner de l'éclat & de la consistance; ni enfin l'*antimoine*, demi-métal que l'on trouve en grande quantité dans les mines de différens métaux.

Ce fut au seizieme siécle que l'on commença à vouloir faire usage de *l'antimoine* comme purgatif, d'après l'Ouvrage Latin d'un savant Chimiste, Moine Allemand, nommé Basile Valentin, qui vivoit au treizieme siecle: le fameux Paracelse l'employoit avec succès; mais

le Parlement, par Arrêt de l'an 1566, défendit de s'en ſervir. Au commencement du ſiecle ſuivant, la querelle ſe renouvela en France & en Angleterre, & elle dura aſſez long-temps avec beaucoup d'acharnement de part & d'autre. Enfin l'antimoine, ou, ſi l'on aime mieux, l'émétique (car, conſidéré comme remede, c'eſt la même choſe) triompha. Il jouit encore de ce triomphe, mais ſous de certaines conditions. On a appris à le préparer avec bien plus d'attention & de ſoin qu'alors. Le *kermes minéral*, le *tartre ſtibié*, &c. ſont des remedes tirés de l'antimoine; on emploie encore dans quelques occaſions l'antimoine cru, tant pour les maladies des hommes, que pour celles des beſtiaux; il eſt auſſi d'un grand uſage dans les Arts. On s'en ſert pour purifier l'or, pour polir les miroirs ardens, pour rendre l'étain plus blanc & plus dur; il entre dans la fonte des cloches & des caracteres d'Imprimerie, & dans l'émail jaune qui ſert pour la faïence & la porcelaine. Pline n'a eu qu'une très-légere connoiſſance de l'antimoine, de ſon origine, & de ſes propriétés.

Ce n'eſt que depuis le ſiecle dernier, que le mot *émétique* a été particuliére-

ment appliqué aux remedes tirés de l'antimoine ; car d'ailleurs, il veut dire, en général, *vomitif*, & vient du Grec, *emeô*, vomir. Hippocrate recommandoit les émétiques délayés dans l'eau tiede ; il vouloit même qu'on en usât une ou deux fois par mois, & qu'on se fît vomir pour se nettoyer l'estomac ; mais son émétique étoit composé d'une décoction d'hyssope, avec un peu de sel & de vinaigre. Diodore de Sicile dit que les Médecins Egyptiens conseilloient l'usage des émétiques ; Celse & Galien étoient du même avis, & c'étoit l'ellébore blanc qui leur en servoit. On en a ensuite employé de différentes especes, tirés du regne végétal, & rarement du minéral. Enfin, ceux à la mode aujourd'hui, sont la poudre tirée de la racine d'ipecacuanha, & le tartre émétique ou stibié fait avec l'antimoine. Ce n'est pas ici le lieu d'en examiner les effets : disons seulement en passant, que quand le vomitif est trop violent, c'est avec le sel commun qu'on réprime son action, & qu'on l'oblige à produire son effet par en bas ; s'il a trop fatigué l'estomac, on emploie les huiles.

Soit que l'on considere le *mercure* ou

le *vif-argent* comme un véritable métal, ou seulement comme un demi métal, il a des propriétés & des vertus si singulieres, que c'est une des substances les plus intéressantes du regne minéral. Les Anciens n'en avoient pas assez étudié la nature; & même les Modernes, qui s'en sont beaucoup occupés, & qui font tous les jours à son sujet de nouvelles découvertes, ne peuvent pas encore le bien définir. C'est une substance métallique, qui cependant n'a ni dureté, ni solidité, & un fluide qui ne mouille point: il se divise, au moindre effort, en un grand nombre de particules, qui prennent toujours une figure sphérique. On ne peut le fixer quand il est pur; mais on l'enveloppe dans différentes matieres, à travers lesquelles il s'échappe, lorsque ses particules se trouvent appliquées contre les corps qu'il peut pénétrer. Il s'unit (ce qu'on appelle en termes de Chimie & de Métallurgie, *s'amalgamer*) aisément avec tous les métaux, excepté le fer; mais il les ronge: il n'y a pas de métal plus pesant que le mercure, excepté l'or: il pese quatorze fois plus que l'eau, & onze mille deux cents fois plus que l'air. Le mercure le plus pur s'appelle *mercure vierge.*

Il y en a trois fameuses mines dans le monde ; la premiere est à Ydria en Carniole, Province appartenante à la Maison d'Autriche. Cette mine fut découverte en 1497 : elle est d'un grand produit pour le Souverain du Pays ; mais, comme toutes les autres, elle est dangereuse à exploiter, parce que le mercure pénétrant aisément dans le corps humain, les gens qui y travaillent sont sujets à des maux de nerfs, & à de grandes incommodités. La seconde de ces mines est au Pérou, & est d'une grande utilité pour l'exploitation de celles d'or & d'argent. La troisieme est à Almaden en Espagne ; c'est la plus anciennement connue, mais à présent la moins abondante des trois. Il vient aussi du mercure vierge à la Chine. On ne rencontre jamais d'autre métal dans ces mines ; mais la forme sous laquelle on trouve plus communément le mercure dans différentes mines, est en cinabre naturel. Le mercure est alors mêlé avec du soufre ; c'est ce qui le rend rouge. Les Anciens connoissoient cette espece de mercure, & l'appeloient *minium*. Il leur servoit comme il sert encore à la peinture. Quoiqu'il y ait dans l'Europe un grand nombre de mines de cinabre naturel, puisqu'on en trouve

dans différentes parties de la Hongrie & de l'Allemagne, entre autres, dans le Duché de Deux-Ponts, & même en France dans la Normandie, celui dont on se sert le plus communément est un cinabre artificiel ; il est plus brillant que le naturel : c'est le vermillon. Dès le temps de Pline, on en composoit un fard ; on s'en servoit encore au seizieme siecle, & les Dames l'ont appliqué sur leur visage presque jusques à nos jours. On s'en servoit en le mouillant légérement ; c'est ce qu'on appeloit *rouge en tasse* : on en a reconnu les inconvéniens, cette préparation mercurielle étant dangereuse pour la peau, les yeux & les dents. D'un autre côté, le mercure sagement administré est un spécifique contre bien des maux ; il tue les vers qui naissent dans le corps humain, il guérit souvent le rhumatisme, les squirres, les maladies cutanées & malpropres, & détruit les insectes qui en sont la suite. Il purifie la masse du sang, & il est reconnu pour le remede le plus propre à extirper une maladie qui n'est connue que depuis la fin du quinzieme siecle. Déjà dans le seizieme on se servoit du mercure en frictions pour la guérir. On sait assez le trait d'un fameux Méde-

cin de ce ſiecle-là, qui, ayant appris qu'un Souverain de l'Europe étoit attaqué de cette maladie, & étant conſulté ſur ce qu'on devoit faire pour le guérir, répondit en mauvais Latin : *Frotetur ut villanus.* Ce n'eſt que depuis peu que l'on a découvert que les frictions mercurielles étoient un puiſſant remede contre la rage.

On fait des boules de mercure qui ſervent à purifier les eaux ; mais c'eſt ſurtout dans la métallurgie que ce demi-métal eſt d'un grand uſage. C'eſt à l'aide du mercure qu'on applique l'or ſur le cuivre & ſur l'argent ; c'eſt auſſi avec lui que l'on compoſe l'étain des glaces. On s'en ſert pour faire les thermometres : il s'en faut bien que l'on ait découvert tout d'un coup les grandes propriétés du mercure ; cependant il eſt ſouvent queſtion du vif-argent dans les anciens Naturaliſtes. Pline décrit la maniere dont on dore le cuivre au moyen du vif-argent ; & c'eſt à peu près celle que l'on emploie encore aujourd'hui. Il nous apprend auſſi comment de ſon temps on tiroit des mines le mercure vierge & le cinabre ; mais cette méthode eſt regardée à préſent comme très-imparfaite. Il nous dit de plus comment on prépare le cinabre natif (qu'il croit être

une terre rouge), pour en faire du vermillon. Enfin il nous instruit qu'on le falsifioit souvent, parce qu'il étoit fort utile dans la peinture, & que le véritable étoit très-cher. Il ajoute qu'il en sortoit des vapeurs dangereuses, & que les Ouvriers qui le travailloient étoient obligés de se servir de masques de verre. Il se plaint de ce que l'on faisoit entrer le mercure, qu'il appelle *hydrargire*, ou *vif-argent*, dans quelques remedes. Il soutient que l'on a tort, attendu que c'est un poison. Il paroît par-là, que du temps de Pline on ne connoissoit de préparations de mercure que celles qui sont réellement dangereuses, telles que les précipités rouges, verts & jaunes, le turbit minéral, & le sublimé corrosif; encore ne savoit-on pas les manipuler aussi bien qu'à présent: mais, à commencer du seizieme siecle, les Chimistes ont fait du mercure le principal objet de leurs travaux. En le mêlant avec le soufre, ils en composent une poudre noire que l'on appelle *æthiops minéral.* On est parvenu à adoucir le sublimé corrosif, & dans cet état, on l'appelle *aquila alba.* Etant encore plus adouci, on l'honore du titre de *panacée mercurielle.*

Enfin il ne me reste à parler que des

ſix véritables métaux ; le plomb, l'étain, le fer, le cuivre, l'argent, & l'or ; car je ne dois rien dire de la platine, qui n'étoit pas encore connue au ſeizieme ſiecle.

Le *plomb* eſt le plus mou & le plus facile à fondre, aiſé à plier, à laminer, & à tourner. C'eſt le moins ſonore & le moins élaſtique des métaux ; ſa couleur naturelle eſt d'un bleu blanchâtre, d'abord aſſez brillante, mais qui ſe ternit facilement à l'air, à l'eau & au feu. Il entre plus aiſément en fuſion qu'un volume égal de cire. Il ne perd rien de ſon poids en fondant, mais il ſe calcine & ſe vitrifie. Les mines de ce métal ſont répandues dans les quatre parties du Monde. En Europe, on en trouve particuliérement en France, en Allemagne, & en Angleterre. Elles ſont communément enfoncées très-profondément en terre. Les mêmes mines offrent un aſſez grand nombre de pyrites, de demi-métaux, & de métaux, entre autres, de l'argent. Le plomb a toujours été d'une utilité fort étendue pour les Arts ; les Médecins l'ont quelquefois fait entrer dans les remedes ; mais il eſt communément plus nuiſible qu'utile à la ſanté. Les anciens Naturaliſtes & Métallurgiſtes ont con-

de métal ; il sert à étamer les glaces, aussi bien que les ustensiles de cuivre. Les Anciens, qui n'employoient point les glaces comme miroirs, parce qu'ils ne savoient ni les polir ni les étamer, se servoient au contraire de miroirs d'étain même, comme du métal le plus uni, le plus brillant, le plus aisé à polir, & qui rendoit le mieux les objets. D'ailleurs les Romains savoient comme nous l'art d'étamer le cuivre : on le voit dans Pline, qui dit que c'étoit pour le garantir de la rouille : c'est aussi par la même raison que nous usons de cette précaution ; car la rouille du cuivre est le vert-de-gris, poison dangereux. La soudure de la plus grande partie des métaux, est d'étain ; & comme il est moins mal-sain que le plomb, il conviendroit de lui donner la préférence ; mais malheureusement il est trop mou & cassant, pour y servir seul. Il entre aussi de l'étain dans la composition des émaux pour la faïence & pour la porcelaine.

Le *cuivre* a un grand nombre de qualités communes avec le plomb & l'étain, & d'autres qui le rapprochent de l'or & de l'argent. Sa couleur est naturellement rougeâtre ; mais il se laisse aisément ronger

ronger par une espece de rouille, qui, en dissolvant ses parties, les teint en vert. Le cuivre est si sujet à cette maladie, que presque tout l'excite en ce métal, la graisse, les huiles, les acides, l'eau même, quelquefois l'air seul. Cette rouille est ce que l'on appelle le *vert-de-gris*. Elle annonce si bien la présence du cuivre, que même quand celui-ci ne se trouve qu'en alliage avec d'autres métaux, les parties cuivreuses en sont affectées au milieu des autres parties métalliques qui n'en sont pas susceptibles. Le vert-de-gris est aussi contraire à la santé du corps humain, qu'au cuivre même. C'est ce qui devroit déterminer à ne se jamais servir d'ustensiles de cuisine faits de ce métal; car, quelques précautions que l'on prenne, on n'évite point de courir les risques d'en avaler en se servant des vaisseaux qui sont si sujets à le contenir, contre lequel l'étamage, qui consiste à doubler les vaisseaux de cuivre d'une feuille d'étain très-mince, ne doit pas totalement nous rassurer. D'ailleurs le cuivre a des avantages & des facilités pour être travaillé, qui lui feront toujours obtenir la préférence: il est ductile sans être mou ni cassant; il s'allie aisément avec tous les autres mé-

taux, leur communique ses bonnes qualités, & participe aux leurs : aussi Bodin n'a-t-il pas hésité de dire que c'étoit le roi des métaux, parce qu'il gouvernoit tous les autres, les mettoit en valeur, & les faisoit servir à nos besoins.

Le cuivre se trouve dans la terre sous différentes formes & couleurs : rien n'est si beau & si brillant que l'intérieur des mines de cuivre. Les pierres que l'on en tire avant qu'on ait travaillé à les séparer de tout ce qui s'y trouve mêlé avec le véritable cuivre, sont très-brillantes, & diaprées de toutes les couleurs qui pourroient varier un parterre. Mais en même temps tous ces mélanges sont la plupart des poisons très-dangereux, tels que le vert-de-gris, l'arsenic, le vitriol : on trouve aussi fort avant dans les mines de cuivre, de l'argent. Ces mines sont répandues dans presque toutes les parties du Monde connu ; mais les plus riches & les plus belles sont certainement dans le Nord, en Suede, & en Norwege. Les différentes pyrites cuivreuses ont des couleurs différentes, suivant qu'elles ont été dans les entrailles de la terre mêlées avec d'autres substances. Les plus précieux & les plus singuliers cuivres que nous

connoissions aujourd'hui, sont le cuivre vert de la Chine, & le cuivre rouge du Japon, parce que les couleurs en sont très-belles. D'ailleurs ce cuivre vert n'est pas plus susceptible qu'un autre de prendre le vert-de gris; au contraire, car il est plus dur que nos cuivres d'Europe. Les premieres mines de cuivre que les Anciens aient connues, sont, dit-on, celles de l'Isle de Chypre; & c'est de là d'où vient le nom de cuivre : c'est peut-être aussi à cause de cela que l'on a prétendu que ce métal étoit consacré à Vénus, soit qu'on la considere ou comme Déesse, ou comme Planete. Toutes les fois qu'en fait de substance, de liqueur, ou de sel, on trouve le nom de Vénus, cela indique le cuivre; de même le nom de Saturne désigne le plomb.

Les Romains, du temps de Pline, faisoient un aussi grand usage du cuivre que nous, & ils savoient presque aussi bien la maniere de le préparer; mais il faut entendre les termes dont ils se servent, pour en parler. Pline l'appelle toujours *airain*, & il dit qu'il sert depuis long-temps de monnoie au peuple Romain; si bien que le mot Latin *æs*, *æris*, signifie aussi héritage & grosse somme à partager.

Il ajoute que le meilleur airain ou cuivre vient d'Asie, quoiqu'il y en ait aussi des mines dans l'Italie même, & qu'on en ait trouvé dans la Germanie (l'Allemagne) (1); qu'on le fond avec un minéral appelé *cadmie*; c'est ce qu'actuellement on nomme *pierre calaminaire*, dont on se sert encore aujourd'hui, en la fondant avec le cuivre rosette, c'est-à-dire, déjà purifié à un certain point dans les fourneaux. Nous appelons vulgairement le cuivre rosette cuivre rouge, & celui dont parle Pline, cuivre jaune. Quand on augmente la dose de pierre calaminaire, on en fait du laiton. Dans cet état, il est plus cassant, mais bien plus jaune, & plus approchant de la couleur de l'or. Le laiton s'appelle en Latin *auricalcum*. Pline le connoissoit aussi, & explique, mais assez obscurément, les différentes manieres de le composer. Il y en a effectivement de mélangés à doses différentes: on en fait du *pinchebeck* ou *similor*, en y joignant de l'étain; du *tombac* ou métal de Prince, & en y ajoutant encore de l'arsenic, du cuivre blanc.

Pline parle de l'airain de Corinthe, & dit

(1) C'est aujourd'hui le pays où il y en a davantage.

que c'est le plus parfait de tous ; il ajoute qu'il fut trouvé par hasard, lors de la prise & de l'incendie de la ville de Corinthe, par le mélange de plusieurs métaux précieux qui furent mis en fusion ; mais le cuivre sur-tout y dominoit. Nous ne connoissons plus cet alliage fortuit & accidentel, & nous doutons même qu'il existe encore quelque statue antique qui en soit faite ; mais si notre bronze actuel n'est pas aussi parfait que celui des Anciens, au moins en faisons-nous encore un fort grand usage. Nous le composons avec deux tiers de cuivre rouge, & un tiers de cuivre jaune. Le métal, ainsi disposé, est très-propre à la dorure, & acquiert une dureté & un poli qui ajoute beaucoup au mérite du cuivre ordinaire : mais on prétend que les Anciens avoient poussé bien plus loin l'art de faire le bronze ; car ils donnoient au cuivre une si excellente trempe, qu'ils en pouvoient faire des charrues, des haches, des épées, des fers de lance aussi bons & d'un pareil usage que s'ils eussent été d'acier. Le trépied d'Apollon à Delphes étoit de bronze ou plutôt de cuivre ; les plus belles statues de Rome en étoient aussi ; c'étoit sur des chars de ce métal que

les triomphateurs faiſoient leur entrée dans cette Ville; & c'étoit ſur le cuivre qu'étoient gravées les Loix : il nous ſert encore à la gravure. Il paroît que les Anciens connoiſſoient l'oripeau ou or faux dont on fait les galons, les broderies, & les ornemens des décorations & des habits de théatre. Pline dit que les Hiſtrions s'en formoient des couronnes, qu'ils rendoient d'un rouge brillant en y faiſant entrer du ſang de bœuf. Ce faux or clinquant, fait de cuivre, ſe bat, ſe réduit en feuilles minces, & en livrets, comme l'or véritable : en le réduiſant en poudre, on en fait ce qu'on appelle le *bronzé*, & en coquilles, l'or de la Peinture.

Le *vert-de-gris*, cette rouille ſi dangereuſe qui ronge & diſſout le cuivre, eſt quelquefois recherchée & multipliée, parce que ſi elle a des inconvéniens, elle a auſſi ſon utilité à certains égards. On s'en procure de factice par un procédé qui étoit connu dès le temps de Pline, & qui l'eſt encore aujourd'hui; c'eſt de faire diſſoudre, ou plutôt ronger des plaques de cuivre dans du vinaigre, ou encore mieux dans de la vinaſſe, ce qui procure des pots entiers remplis de vert-de-gris; il ſert pour la peinture, la teinture,

& la pelleterie : on en fait le verdet, couleur très-employée ; mais il y a toujours quelque danger pour ceux qui l'emploient.

On fait entrer le cuivre dans quelques remedes, & encore mieux dans différens emplâtres.

La pierre d'aventurine artificielle, qui ressemble à la pierre précieuse du même nom dont j'ai parlé, est composée de verre & de laiton. On dit qu'un Verrier, ayant laissé quelques morceaux de cuivre & quelques rognures de laiton au milieu du verre, qui sortoit en fusion de son fourneau, ce verre refroidi produisit une pierre factice de couleur brune assez brillante, dans laquelle on croyoit voir des parcelles d'or répandues.

Passons aux trois derniers métaux qui sont les plus purs.

Le *fer* est malléable, & cependant dur, compacte, solide, sonore, & le plus élastique des métaux. Sa couleur est d'un gris obscur, que nous appelons gris de fer. Il se rouille aisément ; mais sa rouille n'est pas à beaucoup près dangereuse comme celle du cuivre. Les mines de fer sont très-communes en Europe : il y en a beaucoup en France, en Allemagne, en Norwege ; les plus considérables &

les plus belles sont en Suede. Pour le travailler, on le fait fondre. En sortant du premier fourneau, il s'appelle fer en gueuse ou fer de fonte : on fait avec ce fer, des plaques, des poids, des boulets de canon, des bombes, des canons mêmes, des mortiers, des tuyaux. Dans cet état, le fer est sujet à être cassant, sur-tout si la mine n'est pas excellente. Au moyen d'une seconde préparation qu'on lui donne dans un nouveau fourneau, on en fait du fer forgé ou fer en barres. Il devient alors plus propre à faire différens ustensiles, & à prendre des formes plus délicates; par exemple, à faire des grilles ou rampes d'escalier. Enfin, par de nouvelles préparations & de nouveaux travaux, on met encore le fer dans un plus grand état de perfection, puisqu'on en fait de l'acier. On prétend qu'il y a de l'acier natif ou naturel qui se trouve dans des mines, dans lesquelles le fer est mêlé avec des substances qui le rendent plus doux & plus flexible; mais l'acier factice & travaillé reçoit deux préparations, dont l'une s'appelle *cementation*, & est une espece de nouvelle cuisson dans de grands fours. La seconde opération s'appelle tremper l'acier. On se sert de ce dernier terme, parce que le

procédé consiste à plonger les barres en les tirant du four, & quand elles sont toutes rouges, tout d'un coup dans l'eau froide. On a beaucoup perfectionné de nos jours l'art de fabriquer l'acier; mais on le connoissoit jusqu'à un certain point dès le temps des Romains; c'étoit dès-lors avec le fer, ainsi purifié & trempé, que l'on faisoit les épées, les instrumens tranchans, & les socs de charrue. Cependant en remontant à des temps très-éloignés, on faisoit les socs de simple fer; car l'usage du fer & de la charrue sont presque aussi anciens l'un que l'autre. Nous lisons dans l'Ecriture-Sainte, que le premier qui ait travaillé le fer, est Tubalçain, sixieme descendant de Caïn; & dans les Annales de la Chine, que le grand Yo ou Yu, un des premiers Souverains de cet Empire, se servit du fer pour couper les montagnes, fertiliser les terres en les faisant labourer avec des charrues à soc de fer.

C'est une invention très-moderne que celle du fer blanc; elle est presque de nos jours. Elle consiste à couper le fer en plaques très-minces, que l'on blanchit avec de l'étain. Elle est devenue promptement très-commune, parce qu'elle a

été trouvée fort commode. Certainement elle étoit ignorée au seizieme siecle. Mais on connoissoit dès-lors le fil d'archal que l'on fait en chauffant une barre de fer, & en la forçant, quand elle est amollie, à passer par de petits trous d'où elle sort en fils très-minces : il y a long-temps que l'on a réduit le fer en fils, puisqu'on fait avec le fer, aussi bien qu'avec le laiton, des cordes pour les instrumens de musique. Le fer est d'autant plus propre à cet usage, qu'il est naturellement très-élastique.

On trouve dans les mines de fer deux fameuses pierres, l'aimant & l'émeri. J'ai parlé plus haut de la premiere : quant à la seconde, son principal mérite consiste dans sa dureté; elle résiste au feu plus que toute autre substance; c'est par-là qu'elle est utile dans quelques procédés des Arts.

Le fer fournit plusieurs bons remedes à la Médecine; le principal & le plus simple est le safran de Mars, dont tout le procédé ne consiste qu'à laisser exposées des lamines de fer à la rosée jusqu'à ce qu'elles se rouillent. On racle & on ramasse ensuite cette rouille, & on en forme des tablettes ou des pilu-

les. On ſimplifie & on adoucit encore ce remede en faiſant boire aux malades de l'eau dans laquelle on a fait éteindre un morceau de fer rougi, ou de l'eau d'un vaſe, au fond duquel on a laiſſé pendant quelque temps infuſer des morceaux de fer en l'expoſant au ſoleil. Ces préparations ont à peu près les mêmes vertus que les eaux minérales ferrugineuſes, qui ne tirent leurs propriétés que de leur paſſage à travers les mines de fer. Pline parle aſſez longuement du fer, & nous apprend qu'il y avoit autrefois à Rome des ſtatues de ce métal; que l'eau dans laquelle on a éteint un fer rouge, eſt un grand remede pour la dyſſenterie; que quand on eſt mordu d'un chien enragé, il faut brûler la plaie, & la cautériſer avec un fer rouge; qu'il y a un emplâtre dans lequel on fait entrer de la rouille de fer, & qu'il faut l'appliquer ſur les plaies fraîches pour en diſſiper les calloſités. Il dit que c'eſt l'emplâtre dont Télephe ſe ſervit pour guérir une bleſſure qu'Achille lui avoit faite au ſiége de Troie. Enfin, qu'à Rome on mêloit, en fabriquant la monnoie, le fer avec l'argent, & que ce fut Marc-Antoine qui en fit frapper de cette eſpece.

L'argent est, après l'or, le plus parfait & le plus précieux des métaux; il est plus dur que l'or, mais moins ductile, quoiqu'on puisse aisément le travailler. Rarement se trouve-t-il seul dans les mines; il y est ordinairement mêlé avec le cuivre & le plomb, plus rarement avec le fer & l'or, mais presque toujours avec l'arsenic & l'antimoine. Les plus fameuses mines d'argent que nous connoissions à présent, sont en Amérique; ce sont celles du Potosi dans le Pérou. Il y en a d'autres dans l'Amérique Septentrionale & dans les Indes Orientales, & beaucoup en Europe. Les plus belles sont en Suede, en Saxe, & dans le Hartz, canton montagneux du pays de Brunswick en Allemagne. Il y en a en Espagne qui étoient connues très-anciennement, même dès le temps des Romains : on en trouve encore dans les Pyrénées, & à Sainte-Marie aux Mines en Alsace. Les mines d'argent, lorsqu'on y est descendu, présentent le spectacle le plus brillant; mais comme elles sont toujours très-profondes, on ne peut y descendre sans frayeur, souvent même sans danger; il y a également du risque à y travailler, à cause des vapeurs qui

proviennent, non de l'argent, qui est un métal très-pur, mais des autres substances qui y sont mêlées. Il est rare que l'on trouve l'argent vierge en grosse masse: cependant *Olaüs Magnus*, Historien du Nord, qui écrivoit au seizieme siecle, dit que de son temps on tira des mines de Norwege une masse d'argent pur qui pesoit cent trente marcs. Il est plus ordinaire de trouver des mines d'argent en cheveux, c'est-à-dire, par petits paquets de filamens très-brillans. Les morceaux de cette espece sont des plus agréables à conserver dans un cabinet d'Histoire naturelle; ainsi que les végétations d'argent, qu'on appelle autrement arbres de Diane, & qui ressemblent en effet à de petits arbustes qui seroient faits de filigranes très-brillans. On trouve à Sainte-Marie aux Mines de la mine d'argent gris de perle, & un peu bleuâtre; d'autres en cristaux très-friables, & qui se dissolvent facilement: il y en a de rouge & même de noire. Lorsqu'il est question d'employer l'argent, dégagé de toute autre matiere & sans alliage, on estime sa pureté par deniers, au lieu que celle de l'or s'estime par karats. Pour nettoyer l'argent de toute impureté & le rendre

blanc, on le fait tremper dans une lessive de sel marin & de tartre; alors il devient très-net & très-brillant : mais il est impossible de l'employer à douze deniers, qui est son plus grand degré de pureté. Pour en faire de la vaisselle au meilleur titre, on y laisse un demi-degré ou une vingt-quatrieme partie d'alliage; dans les écus, monnoie de France, il y a un douzieme d'alliage : ainsi, on dit que la vaisselle de France est à onze deniers & demi de fin; & la monnoie à onze deniers. La vaisselle d'Allemagne est à un bien moindre denier de fin. Comme c'est avec le cuivre qu'on allie l'argent, il en résulte que la vaisselle d'Allemagne fait courir plus de risque pour la santé que celle de France, parce qu'elle est plus mêlée de cuivre, toujours susceptible d'être attaqué par les acides, & de prendre du vert-de-gris. La proportion du poids de l'argent à celui de l'or est de onze à vingt; de sorte que si une masse d'argent, d'une certaine grosseur, pese onze marcs, une masse d'or d'un pareil volume, en pesera vingt. Il y a de même en général une proportion pour la valeur relative de ces deux métaux; elle est comme d'un à quatorze; si bien que

quand le marc d'argent vaut cinquante livres, celui d'or vaut ſept cents livres. L'argent ſe met, comme l'or, en lames, en feuilles, en poudre, ou coquilles, & en traits, c'eſt-à-dire, en petits fils. L'argent ne ſe diſſout que dans l'eau-forte, qui n'eſt que de l'eſprit de nitre, ou de l'acide nitreux. L'argent, ainſi diſſous, a l'apparence d'une eau très-limpide. C'eſt en diſſolvant l'argent dans l'eau-forte, que l'on fait la pierre brûlante que les Chirurgiens appellent pierre infernale, & qui eſt le plus puiſſant de tous les corroſifs. L'argent trait ſe fait en forçant l'argent à paſſer par pluſieurs filieres, au moyen deſquelles on le réduit à n'avoir que l'épaiſſeur d'un cheveu. On l'applique enſuite, ſi l'on veut, ſur un fil de ſoie blanc ou jaune, & on en fait de riches étoffes ou du galon.

Les Alchimiſtes ont cherché le ſecret de faire de l'argent, auſſi bien que de l'or; mais, comme ils ſe ſont imaginé qu'il n'y avoit pas tant à gagner, ils s'y ſont moins appliqués. De très-habiles Chimiſtes de nos jours prétendent qu'ils y auroient beaucoup plus aiſément réuſſi. On ne doutera pas que ceux dont je veux parler n'aient été en état d'en bien

juger, quand je nommerai Kunkell & Sthall.

Selon Pline, les Anciens composoient un métal mêlé par moitié d'or & d'argent, qu'ils appeloient *électre*. Le même Auteur nous instruit que les Romains ne se sont servi de monnoie d'argent que lorsqu'ils eurent défait Pyrrhus, Roi d'Epire, dans les trésors duquel ils en trouverent beaucoup.

Avant l'invention des miroirs de glace, on se servoit de miroirs d'argent bien poli, ou de miroirs d'étain. Les Dames portoient même encore en France, au seizieme siecle, des miroirs d'argent, lorsqu'elles ne pouvoient en avoir de glace de Venise, qui étoient beaucoup plus chers. Pline nous apprend que le premier inventeur des miroirs d'argent, fut le fameux Sculpteur Praxiteles. Il mettoit une feuille d'or derriere ces miroirs; mais il n'avoit garde de faire des miroirs d'or, puisqu'ils auroient fait paroître tous les objets & les visages jaunes. Les Egyptiens ont les premiers gravé des dessins & des caracteres sur l'argent; ne sachant pas le ciseler, ils se mirent à le peindre, & à le barbouiller de diverses couleurs; ce qui devoit faire, comme le

remarque

remarque très-bien Pline, un *fort vilain effet.* Mais on inventa bientôt en Grece l'art de ciſeler l'argent, &, en le fondant, d'en faire des ſtatues. Pompée fit traîner à ſa ſuite, dans ſon triomphe, le char d'argent de Mithridate, & la ſtatue du même métal, de Pharnace, fils de ce Roi. On éleva beaucoup de ces ſtatues en l'honneur d'Auguſte. Bientôt les meubles d'argent devinrent à la mode à Rome. Tous les ſoldats voulurent avoir des épées dont les poignées fuſſent de cette matiere, & bien ciſelées; ils ornerent leurs baudriers & leurs ceinturons de plaques d'argent. Les Dames Romaines ne voulurent s'aſſeoir dans leurs bains que ſur des ſiéges ou des eſcabelles d'argent. Pline ſe plaint avec raiſon de ce luxe, qui a bien augmenté depuis. Il exiſtoit encore en France au ſeizieme ſiecle, ſur certains objets, pour leſquels il n'a plus lieu. On avoit alors beaucoup de tables, de ſiéges d'argent; & l'on en faiſoit même de grandes bordures de miroirs.

L'*or* ordinairement de couleur jaune, peu dur, peu élaſtique, à peine ſonore, mais compacte, ſurpaſſe tous les autres métaux en peſanteur, en flexibilité, en ductilité, & en valeur; il n'eſt altéré ni

par l'air, ni par l'eau, ni par le feu des fourneaux. Le vif-argent peut le dissoudre: mais comme l'or est encore plus pesant que le mercure, il tombe au fond du vaisseau qui les contient ; au lieu que tous les autres métaux surnagent. L'or est si malléable & si ductile, que les Batteurs & les Tireurs d'or le réduisent à un point qui paroît surprenant. Les premiers étendent une once d'or taillée en un morceau de quatre pouces d'étendue, au point de lui faire couvrir une surface de cent cinquante-neuf mille quatre-vingt-douze fois plus grande que celle qu'il occupoit d'abord; & les Tireurs d'or, avec une once de ce métal, peuvent faire un fil d'or long d'un million quatre-vingt-quinze mille pieds, c'est-à-dire, soixante-treize lieues, à deux mille cinq cents toises la lieue.

L'or qui circule aujourd'hui dans les deux Mondes, nous vient en partie de l'Asie : on en trouve dans le Pégu, au Japon, & auprès de Batavia, dans l'Isle de Java ; on en tire de l'Afrique, le long de la côte de Guinée, surnommée la côte d'or; le Royaume de Congo, l'Isle de Madagascar, & les rives du Sénégal, en fournissent ; l'on apporte, de l'intérieur des terres de l'Afrique, sur ces différentes côtes,

des ſacs & des ballots entiers de poudre d'or ; l'Amérique en contient des mines abondantes, ſituées dans le Bréſil, dans le Chili, & dans le Pérou; l'on tire de cette derniere Province de l'or, auſſi bien que de l'argent, pour des ſommes conſidérables, qui arrivent en Eſpagne par les galions. Quant à l'Europe, les plus belles mines d'or que cette partie du Monde renferme à préſent, ſont celles de Suede, & de Cremnits en Hongrie. Pline prétend qu'il y avoit autrefois de grandes mines d'or dans diverſes Provinces de l'Eſpagne & du Portugal, dans les Pyrénées, & même dans les Gaules. Il y en a encore en Allemagne, du côté de Goſlar ; elles ont commencé d'être connues du temps de l'Empereur Othon le Grand, au dixieme ſiecle : mais, en général, les mines d'Europe ne ſont plus auſſi abondantes que celles des autres parties du Monde.

Il y a différentes manieres de tirer l'or du ſein de la terre ; car, premiérement, il y a de l'or vierge en grains répandu au milieu des terres ou des ſables ; & un grand nombre de grains fins & de paillettes de cet or, que certaines rivieres entraînent dans diffé-

rens pays, & particuliérement en France. Tels ſont le Rhin, le Rhône, le Doux, la Garonne, & d'autres rivieres moins conſidérables, qui coulent au pied des Pyrénées & dans le Languedoc. L'uſage de chercher des paillettes d'or dans le ſable des rivieres, eſt très-ancien ; car Pline & les autres Naturaliſtes Grecs & Latins certifient qu'on trouvoit de l'or dans le Tage, dans l'Ebre en Eſpagne, dans le Pactole, qui faiſoit partie du pays des Parthes, & ſur les bords du Thermodon en Cappadoce : on en trouve encore beaucoup dans toutes les rivieres de Bohême, de Hongrie, & de Siléſie. En général, l'or natif ou vierge eſt très-rare ; il eſt bien plus ordinaire de le trouver mêlé dans la terre avec d'autres métaux, ou précieux ou communs. On trouve quelquefois des diamans dans les mines d'or. Ainſi, la plus belle des pierres précieuſes ſe trouve parmi le plus précieux des métaux.

Pline convient que l'or n'eſt qu'un ſigne repréſentatif de richeſſes plus réelles, qui étoient en uſage autrefois pour le commerce qui ſe faiſoit par échange. Ainſi l'on voit dans Homere, que Diomede vendit à Glaucus des armes d'or

qui valoient cent bœufs, tandis que les armes ordinaires d'airain n'en valoient que neuf à dix. Les premiers ornemens d'or qui aient été à la mode, sont les anneaux : les Romains pendant un long temps, n'en portoient que de fer. Tarquin donna à son fils, qui fit une belle action avant l'âge viril, une bulle ou petit bijou d'or, que ce jeune Prince porta au cou. Dès ce moment, tous les Romains se mirent à en faire porter de pareilles à leurs enfans. On accorda aux Sénateurs qu'on envoyoit en ambassade dans les pays étrangers, la distinction de porter un anneau d'or ; ensuite elle s'étendit jusqu'aux triomphateurs, puis aux Consuls, aux grands Magistrats, & jusques aux simples Chevaliers Romains. Insensiblement les anneaux devinrent des cachets, parce qu'on y ajouta des pierres, sur lesquelles étoient gravés différens symboles. Les femmes attacherent leurs cheveux avec des agraffes, ou plutôt des aiguilles d'or. L'or étoit si rare à Rome, du temps que les Gaulois penserent se rendre maîtres de cette Ville, qu'à peine en put-on ramasser mille livres pesant pour les donner à ces vainqueurs. Peu de temps après, il ne s'en trouva

pas en tout deux mille, quoiqu'il y eût alors dans Rome plus de cent cinquante mille hommes libres, ſans compter les eſclaves. Il n'y a nulle proportion de cette petite ſomme à l'immenſe quantité de richeſſes qui s'eſt depuis trouvée dans cette Ville. Dès le temps de Pline, le luxe étoit déjà porté ſi loin, que les eſclaves mêmes avoient des anneaux ornés de pierreries. Un genre de magnificence dont cet Auteur ſe moque, eſt l'uſage de dorer les cornes des victimes. Tous les Officiers ſupérieurs militaires ſe décoroient d'agraffes, ou même de braſſelets d'or ; & l'on peut juger ſi les femmes ſe ménageoient ſur ces ſortes d'ornemens ; au contraire elles en portoient dans leurs cheveux, à leur cou, à leurs bras, à leur doigts, autour de leur corps pour marquer leur taille, & à leur chauſſure.

La monnoie d'or n'a été introduite à Rome que plus de ſoixante ans après la monnoie d'argent, & celle-ci ne le fut, comme je l'ai dit, que l'an de Rome 479. Mais dès que l'or vint dans le commerce, avec quelle avidité ne fut-il pas recherché ? Pline fait à ce ſujet* une déclamation très-morale & très-bien

placée. Le luxe devint vraiment effrayant. Tout l'or de l'Europe & de l'Asie se rendit à Rome comme dans une mer, ou dans un gouffre fait pour l'engloutir.

Revenant du moral au physique, Pline nous raconte comment, de son temps, on appliquoit l'or & on le filoit; il paroît qu'à peu de choses près, on l'employoit comme aujourd'hui pour les étoffes. Pline avoit vu l'Impératrice Agrippine assise à côté de son mari, l'Empereur Claude, revêtue d'un manteau de pur or trait. On appeloit à Rome étoffes Attaliques, celles dans le tissu desquelles on mêloit à la pourpre & à la soie de petites lames d'or : ce nom venoit d'Attalus, riche Roi de l'Asie, dans les trésors duquel on avoit trouvé de semblables étoffes. Il paroît que ces petites lames d'or sont ce que nous appelons aujourd'hui des paillettes. Pline paroît aussi avoir connu la maniere d'appliquer l'or sur le marbre, sur la pierre, sur le bois, & sur le cuivre, au moyen d'une préparation faite avec le vif-argent; c'étoit alors le mercure dont on se servoit pour affiner l'or, & le séparer des autres substances auxquelles il se trouve joint. A présent on se sert pour cet effet de l'eau régale, composée

d'un mélange d'acide marin, & d'acide nitreux.

C'eſt avec le cuivre que ſe fait l'alliage de l'or, comme celui de l'argent. Les Anciens connoiſſoient cette eſpece d'alliage, ſans lequel il ne ſeroit pas poſſible de travailler l'or pour en faire des bijoux & de la vaiſſelle, & pour le monnoyer. Mais ils n'eſtimoient pas les différens degrés de fin auſſi exactement que nous : aujourd'hui c'eſt par karats que l'on eſtime l'or, comme j'ai dit qu'on eſtimoit l'argent par deniers. On ſuppoſe que le karat fait la vingt-quatrieme partie d'une maſſe d'or quelconque. Pour qu'il puiſſe être travaillé, il faut qu'il y ait au moins un karat d'alliage. Ainſi les ouvrages d'or à vingt-trois karats ſont les plus fins. On n'emploie dans la bijouterie de France que de l'or à vingt karats. Les bijoux étrangers ſont ſouvent d'un or encore bien plus foible.

L'or de couleur ſe fait aux dépens de la pureté du métal : ainſi, pour faire de l'or vert, on joint un alliage d'argent à celui du cuivre ; on augmente la doſe du cuivre, pour faire de l'or rouge ; on y mêle un peu de mercure, pour faire l'or blanc ; de la limaille d'acier, & un peu d'arſenic, pour faire l'or bleu.

Pline considere à quel point l'or peut être utile à la médecine. Il lui attribue beaucoup de vertus que certainement ce métal n'a pas. Il est pourtant vrai qu'il y a quelques préparations d'or qui ont des propriétés remarquables. Il sert à chasser les parties de mercure du corps de ceux qui en ont pris en trop grande dose, parce que s'amalgamant naturellement avec le mercure, il en rassemble toutes les parties qu'il rencontre en traversant le corps humain, & étant très-pesant il les entraîne avec lui lorsqu'il en sort. L'or potable, que les Alchimistes ont tant vanté, & dont Paracelse, le premier des Charlatans du seizieme siecle, prétendoit posséder le secret, est une pure chimere. Je ne parlerai pas, dans ce moment-ci, de ceux qui ont prétendu avoir trouvé le secret de faire de l'or, en suivant les procédés que la Nature emploie pour produire ce métal dans les entrailles de la terre; mais je serai bien forcé de consacrer par la suite un article entier à l'examen de ces rêveries, dont il ne résulteroit aucun bien pour l'humanité, quand même elles se seroient réalisées.

J'ai dit que le second objet de l'étude

du Naturaliste, étoit le regne végétal. Au seizieme siecle on n'étoit pas plus avancé sur cette partie de la Physique que sur les autres : cependant on avoit déjà beaucoup écrit & traduit de Livres en François sur cette matiere; mais ils manquent de méthode comme tous ceux de ce temps-là, par conséquent ils sont beaucoup plus curieux que vraiment utiles; il est plus aisé d'en tirer une quantité de remarques & d'anecdotes intéressantes, que d'en former un corps de doctrine instructif; aussi nous allons plutôt les parcourir que les extraire. Mais pour la satisfaction de nos Lecteurs, nous mettrons quelque ordre dans notre choix, & nous examinerons : 1°. la Physique des végétaux, c'est-à-dire, ce que l'on pouvoit savoir au seizieme siecle de la façon dont s'opere la végétation des plantes de toute espece, comment elles se produisent, croissent, & se multiplient : 2°. en combien de classes & d'especes on peut diviser les productions du regne végétal : 3°. quelles sont les principales propriétés & vertus des plantes, soit pour la nourriture des hommes & des animaux, soit pour la guérison de leurs maladies; & quelle est leur utilité pour les Métiers &

pour les Arts : 4°. comment on cultive ces plantes ; soit pour la nourriture de l'homme ou des animaux qui nous servent eux-mêmes de nourriture, soit pour l'ornement & l'embellissement de nos jardins. On comprend que dans cette derniere partie est contenu l'examen des Livres d'agriculture & de jardinage du seizieme siecle.

Les sources dans lesquelles je vais puiser, seront les anciens Auteurs Grecs, tels qu'Aristote, Théophraste, Dioscoride, Nicandre, & l'Empereur Grec Constantin VII, dont nous avons des Traductions Françoises dès le seizieme siecle; Pline, Columelle, Palladius, Emilius Macer, Auteurs Latins, aussi mis en François dans le même temps : *le Propriétaire des choses*, *le grand Herbier*, & *le Jardin de santé*, vieux Livres François dont les éditions sont même antérieures au seizieme siecle : la Traduction du Livre *des Profits champêtres*, écrit originairement en Italien, par Pierre de Cressent; & celle des *Secrets d'agriculture*, de Gallo, traduits par Belleforêt en 1571 : la *Maison rustique*, de Charles Etienne : les *Histoires des plantes*, traduites en François du Latin de Fushius, de Clusius, de

Dodoneus, & de Gefner; celle écrite en François par Dalechamps; les Ouvrages de Pierre Belon, & de Bernard Palifi fur les plantes: le jardinage d'Antoine Mizaut; les divers Traités de Grevin & de Gohorry fur les mêmes objets: le *Traité du vin & du cidre*, par Paulmier, imprimé en 1550; & quelques autres Ouvrages peu confidérables, ou différentes remarques éparfes en plufieurs Volumes, mais tous écrits au feizieme fiecle, & en François.

De la Phyfique des Végétaux, telle qu'elle étoit connue au feizieme fiecle.

Ariftote avoit des plantes une très-haute idée, car il n'héfitoit point à les ranger au nombre des animaux, convenant cependant qu'il leur manquoit de vivre en fociété les unes avec les autres; mais il avoit une très-fauffe opinion, en s'imaginant que c'étoit la terre elle-même qui avoit la vertu de produire les premiers arbres & les premieres herbes. Il eft à préfent bien démontré qu'il n'y a aucune plante qui ne vienne de femence, & on ne peut pas douter que les premieres graines n'aient été créées de la main de

Dieu même. Au reste, les substances végétales se développent d'une façon bien supérieure aux minérales; celles-ci ne sont qu'un mélange de matieres différentes, toutes formées dans la terre, qui, entraînées les unes auprès des autres, se réunissent, s'attachent ensemble, grossissent, augmentent ou diminuent au hasard. Les plantes au contraire croissent, se développent, se fortifient, se reproduisent, & se multiplient d'une façon réguliere. Il est vrai qu'il n'y a que dans un certain nombre de plantes que l'on reconnoît les deux sexes, & qu'Aristote & les autres Philosophes soupçonnoient à peine que cette différence existât dans les palmiers; mais du moins convenoient-ils que chaque arbre portoit avec lui sa semence. Aristote en a voulu conclure que les arbres étoient plus parfaits que les bêtes, puisqu'ils se reproduisoient seuls. Rien de moins juste que cette conséquence; mais il est vrai qu'on peut, à bien des égards, comparer la vie des végétaux à celle des animaux, & les organes des uns à ceux des autres. Si les plantes ne marchent pas, au moins elles se nourrissent comme les bêtes; la terre & l'air qui les environnent leur fournissent leurs alimens;

leurs racines leur servent de bouche & d'estomac, pour pomper & digérer cette nourriture; l'écorce est la peau qui couvre tous les vaisseaux qui contiennent leur sang, ou, si l'on veut, leur seve; & conséquemment aux nouvelles observations physiques, l'on peut croire que ce sang circule dans les corps végétaux comme dans le corps animal. Les Anciens, & même les Philosophes du seizieme siecle, qui ne connoissoient pas la circulation du sang, n'avoient garde de connoître celle de la seve; mais elle n'en est pas moins probable. De même, avant que les observations faites à l'aide du microscope, inventé au dix-septieme siecle, & perfectionné au dix-huitieme, nous eussent fait reconnoître dans la fougere, les bruyeres & les champignons, une graine ou poussiere féconde, qui, se laissant emporter au gré du vent, les jette sur les terres disposées à les recevoir & à les faire fructifier, on croyoit à la naissance spontanée de ces substances végétales, & l'on n'y croit plus. Les semences ou graines des plantes sont contenues ou dans de simples enveloppes ou pellicules, ou dans des pepins: ceux-ci sont renfermés dans des fruits composés de chair qui sert de pâture aux animaux, &

de noyaux plus ou moins durs, ou dans des baies ameres, ou armées de piquans; précautions très-convenables pour défendre & préserver la semence. D'ailleurs l'épaisseur des enveloppes de la graine est proportionnée au genre de terre à travers laquelle elle doit pénétrer; car, quand elle trouve une trop grande résistance, elle meurt dans la terre.

Les Anciens ne se sont pas occupés à examiner l'intérieur des graines & des pepins; c'est ce qu'ont fait nos Modernes, & ce qui leur a été aisé, sur-tout à l'aide du microscope. Ainsi, ils ont découvert dans toutes les graines une épiderme ou pellicule, ordinairement brune ou noire, qui contient deux petites parties blanches, que l'on appelle lobes, du milieu desquelles sort le germe qui s'éleve en haut, & forme la tige. Quand il est grossi & a séparé les deux lobes, il pousse aussi par en bas, & forme une autre pointe que l'on appelle radicule, qui donne lieu à la racine.

Le bois qui compose la tige de l'arbre, a au dehors une écorce qui paroît destinée par la nature à défendre l'arbre des plus fortes injures de l'air, & de la morsure de quelques insectes qui s'y

attachent, mais ne peuvent pas pénétrer au delà. Après cette premiere écorce, en vient une seconde, composée de plusieurs enveloppes successives; on l'appelle *aubier* : au milieu de ces deux écorces est le centre de l'arbre, ou le cœur, qui est ce qu'il y a de plus dur, sur-tout lorsque l'arbre est mort ou coupé; car, tant qu'il est sur pied, c'est par là que la seve se communique de la racine aux branches ; & elle se porte aussi du centre à la circonférence de la tige, par quelques petits rameaux. Dans l'arbre naissant, ou bien jeune, & dans les racines fraîches, ce centre est occupé par une moëlle, qui se seche quand il est coupé, ou qui se distribue par petites parties dans l'épaisseur du bois. Il se fait, dans la longueur de la tige, des nœuds, d'où partent les branches, qui tombent quelquefois à mesure que l'arbre grandit ; mais les nœuds qui en sont les traces, restent.

Les racines poussent en bas, & s'étendent dans la terre plus ou moins, suivant la nature de l'arbre & la nécessité de l'assurer ; elles sont toujours plus tendres que le tronc, si ce n'est quelques grosses racines qui deviennent presque de la même

même force que les tiges. Quelquefois les racines poussent des rejetons qui produisent d'autres petits arbres ; c'est ce qu'on appelle des boutures ou des provins.

La tête de l'arbre est ornée de branches, qui, comme je viens de le dire, partent d'autant de nœuds, & dont le bois est formé comme celui de la racine. La seve se transmet dans les unes comme dans les autres ; c'est ce qui fait que quand on greffe une branche d'arbre sur une autre, la seve de l'ancienne tige passe également dans la nouvelle branche : de là la seve s'étend jusques aux feuilles ; mais elle y est très-atténuée, & s'y entretient par les influences de l'air extérieur. Ces mêmes influences alterent & détruisent quelquefois les feuilles : c'est ce qui arrive à la plus grande partie des especes d'arbres qui croissent dans les pays froids ; ils perdent leurs feuilles à l'approche de l'hiver ; mais d'autres especes plus fortes, & qui sont propres aux pays chauds, conservent leurs feuilles toute l'année.

Sur quelques rameaux sortis des branches principales, il vient des boutons, qui, en s'épanouissant, forment des

fleurs, lesquelles doivent par la suite produire des fruits. Les Anciens, faute d'avoir assez constamment suivi la marche de la production des arbres & de toutes les plantes, ne s'étoient pas parfaitement convaincus qu'il n'y en avoit aucune espece qui n'eût été produite par une graine, & qui, pour se reproduire, ne fût obligée d'enfanter une fleur composée de plusieurs feuilles de différentes formes & couleurs, ordinairement arrangées en calice, au milieu duquel l'on remarque un ou plusieurs petits sacs, que l'on appelle pistils, qui renferment une poussiere fine & féconde. Les feuilles de la fleur étant tombées, les pistils se renferment dans de nouvelles enveloppes, soit gland, baie, gousse, noyau, ou fruit à pepin.

Ces différentes parties qui composent les fleurs, sont particuliérement visibles dans la tulipe, le lis, le chevre-feuille, le tournesol, &c. Il y a des plantes dont les fleurs paroissent très-peu, quoique les fruits en soient considérables; tels sont le figuier, & certains légumes: mais enfin, toute plante doit toujours avoir sa graine, sa fleur, & son fruit.

J'ai déjà dit que la ſeve circuloit dans les plantes, comme le ſang dans les veines des animaux; les expériences les plus conſtantes nous le prouvent: cependant les Anciens n'y faiſoient pas attention. Ils en ont fait encore moins à la reſpiration & à la tranſpiration des plantes: on ne s'en doutoit pas au ſeizieme ſiecle, quoiqu'elle ſoit très-réelle. Les plantes reſpirent par les pores & l'extrémité de leurs petits rameaux, de leurs feuilles, & même de leurs fleurs. Ces parties délicates de la plante pompent l'air & les vapeurs ſubtiles, & les font entrer dans leur intérieur, où ils ſe joignent à la ſeve. La tranſpiration fait un effet contraire, en laiſſant échapper quelques émanations de la ſeve par les pores de la plante.

Les végétaux vieilliſſent comme les animaux: quand ils ont fourni une carriere aſſez longue, proportionnée à la conſtitution & à la force de leur eſpece, & qu'ils ont diſperſé dans l'air & dépoſé ſur la terre une aſſez grande quantité de pouſſiere & de graine pour perpétuer une nombreuſe poſtérité, ils tombent enfin en langueur, & meurent. En attendant, ils ſont ſujets à un grand nombre

d'infirmités & de maladies. La trop grande abondance des sucs nourriciers leur cause, pour ainsi dire, des indigestions, & la plante meurt suffoquée. Le défaut de ces mêmes sucs leur est également nuisible : alors la plante languit, & périt. La malignité des sucs nourriciers & environnans, est une espece de poison pour les plantes. Leur grande fertilité les épuise ; quelquefois, quand ils portent trop de fruits, ils meurent comme les animaux femelles qui font trop de petits. Au reste, la multiplicité des graines est infiniment plus grande que la population des plantes ; car une seule, & quelquefois un seul fruit, en contient un très-grand nombre. La Nature est si abondante dans ses moyens de productions, que si toutes les graines formoient des tiges, il naîtroit d'un seul arbre des forêts entieres.

Les autres accidens qu'éprouvent les plantes, sont les blessures qui leur viennent des incisions qu'on leur fait, ou accidentellement, ou exprès. Quand elles sont profondes & vont jusqu'à leur faire perdre une partie de leur seve, elles sont très-dangereuses ; mais quand elles ne passent point l'écorce, le mal n'est pas

grand. Il y a même des arbres qu'on dépouille entiérement, sans les faire périr pour cela : tels sont certains arbres aromatiques, comme le cannellier de l'Isle de Ceylan ; quelques médicinaux, comme le quinquina, & l'espece de chêne vert, dont l'écorce donne le liége. Il y a des arbres qu'on prive aussi d'une partie de leurs sucs, sans leur faire grand tort, comme le pin, dont on tire le goudron ; le térébinthe, qui produit la térébenthine ; l'encens, & autres. On tire même des palmiers une sorte de vin, qui est la seve de l'arbre, sans le faire périr.

La gelée, la grêle, ou la trop grande ardeur du soleil, sont des causes de mort pour les plantes les plus délicates. Différens insectes, les vers, les mouches, en dévorent les bourgeons : il y a même des vers qui rongent jusques au cœur de l'arbre. La moisissure, qui vient de l'humidité, est un autre accident auquel les plantes sont sujettes. Enfin il faut éloigner des plantes utiles, les plantes parasites, dont le voisinage les incommode, qui leur enleve le suc nécessaire & par conséquent les font périr.

La taille & la greffe sont une sorte de traitement très-utile aux arbres & aux

fruits. La premiere consiste à émonder & débarrasser les arbres ou plantes, d'une certaine quantité de branches, de rejetons, & de fruits, qui les épuisent; ils ne produisent que mieux après cette précaution. On greffe les arbres, pour donner aux fruits un goût plus agréable & plus parfait; c'est une invention très-ingénieuse : elle étoit déjà connue du temps des Anciens, & n'a pas même eu besoin d'être beaucoup perfectionnée dans les derniers siecles.

On étoit encore, au seizieme siecle, persuadé de l'influence de la lune sur les plantes : on n'eût jamais osé semer, planter, ni tailler dans son déclin : on est à présent revenu de ce préjugé, & de presque tout ce qu'on pouvoit attacher d'importance à l'influence des astres sur l'agriculture & sur le jardinage. On a reconnu que le soleil est le seul qui puisse servir ou nuire directement à la végétation.

De la division des substances végétales en classes & en especes, ou de la nomenclature de la Botanique.

LES Grecs faisoient remonter l'Histoire de la Botanique jusqu'à Hercule. Les

Juifs & les Chrétiens regardent Salomon comme le premier Botaniste. Ce Prince connoissoit, dit-on, non seulement les noms, mais même les vertus de toutes les plantes, depuis le cedre jusqu'à l'hysope. Diodore de Sicile prétend qu'Esculape est le premier qui ait possédé de grands secrets relatifs à cette Science; probablement il ne la considéroit que du côté de la Médecine. Hésiode, Homere, Hippocrate, & Pline, conviennent qu'un certain Crateras a été le premier qui ait composé des Ouvrages sur la Botanique; mais ils sont perdus : les plus anciens qui nous restent, sont ceux d'Aristote, auquel on attribue deux Livres sur cette matiere, mais qu'on prétend qui ne nous sont parvenus que fort altérés par les Arabes. Aristote ne fait qu'une distinction fort simple des différentes substances du regne végétal; il les distingue en arbres & en herbes. Son Disciple Théophraste a écrit ensuite sur la même matiere, conformément aux principes de son maître; & il ne s'est pas embarrassé d'y mettre plus de méthode.

Dioscoride, selon quelques-uns, vivoit à Alexandrie du temps que Cléopatre régnoit en Egypte, & il étoit très-

estimé de cette Reine & du Triumvir Antoine son Amant ; selon d'autres, il vivoit à Rome sous l'Empire de Néron. C'est le troisieme Auteur de Botanique que nous connoissions. Il a poussé ses recherches encore plus loin que ses prédécesseurs : mais sa méthode de diviser les plantes, est inférieure à celle d'Aristote, & beaucoup plus obscure ; car il les distingue par leurs vertus, & non par leur forme : cependant il faut connoître la forme des plantes, avant que de décider de leurs propriétés. Quoi qu'il en soit, il fait différentes classes des aromatiques, des alimenteuses, des médecinales, des venimeuses, & des anti-vénimeuses. En général, Dioscoride n'a considéré les plantes que comme Médecin, & son Livre n'est proprement qu'une matiere médicale, d'autant plus qu'il y parle aussi de quelques remedes tirés du regne animal. Il est divisé en neuf Livres ; mais les quatre derniers sont fort courts. Mathiole, Médecin Italien du seizieme siecle, a fait un fameux Commentaire sur les six premiers, & le publia d'abord en Latin, puis en Italien. Dès le seizieme siecle, il y a eu deux Traductions Françoises de cet Ouvrage, l'une de Dupinet, l'autre de Du-

moulin. J'aurai dans un moment occasion d'en tirer quelques observations curieuses & singulieres.

Le plus ancien des Romains qui ait écrit sur la Botanique, est Caton le Censeur ; du moins y a-t-il dans les Livres sur l'agriculture qui lui sont attribués, quelque chose sur les plantes, soit alimenteuses, soit médicinales, de l'usage le plus commun, mais c'est sans aucun ordre.

On a attribué à Emilius Macer, Poëte Latin qui vivoit du temps d'Auguste, un petit Poëme sur la vertu des plantes & des herbes, qui a été traduit en François dès 1588.

Pline le Naturaliste n'a pas mis beaucoup d'ordre dans le grand nombre de recherches qu'il a faites sur les arbres & sur les plantes, & qui occupent à peu près la moitié de son Histoire Naturelle; mais ce qu'il a écrit sur cette matiere fourmille de recherches, les unes utiles, les autres agréables. J'aurai bientôt occasion de citer une partie de ces remarques.

Au quinzieme siecle, il parut trois Ouvrages en François sur les plantes. Le premier est un Traité général de Physique & d'Histoire Naturelle, dont j'ai parlé dans un de mes précédens Volumes;

il est intitulé *le Propriétaire des choses*; l'Auteur s'appeloit Jean Corbichon. Il y a dans cet Ouvrage un Livre tout entier consacré aux végétaux. L'Auteur, après avoir exposé le mieux qu'il a pu ce que l'on savoit de son temps de la Physique relativement au regne végétal, voulant traiter des arbres & des plantes en particulier, de leurs vertus & de leurs propriétés, ne trouve point de meilleure méthode à employer que l'ordre alphabétique. Les deux autres Ouvrages traitent directement des plantes; l'un est intitulé *le grand Herbier*; & l'autre *le Jardin de santé*, ou *Hortus sanitatis*, car il porte quelquefois ce titre Latin, quoiqu'il soit écrit en François. L'Auteur de ces deux derniers Ouvrages s'appeloit, dit-on, Jean Cuba.

En 1532, le savant Conrard Gesner, que l'on a surnommé le Pline de l'Allemagne, commença à écrire sur la Botanique, comme il a fait sur toutes les parties de l'Histoire Naturelle. Ce ne fut pas dans ses premiers Ouvrages, mais dans les derniers publiés avant sa mort, arrivée en 1565, qu'il sentit qu'il étoit convenable de diviser les plantes en genres, classes, & especes; il fut le pre-

mier qui les diſtingua en ſemences, fleurs, & fruits. Son Livre de Botanique, ainſi partagé, a été traduit par Geofroi Linocier.

Rambert Dodoens, qui publia, vers 1560, un grand Ouvrage ſur les plantes, étoit Flamand, & premier Médecin des Empereurs Maximilien II & Rodolphe II. Il imagina un nouveau ſyſtême d'arrangement du regne végétal, mais aſſez mal-entendu. Il mourut en 1585. Il diviſoit les plantes en vingt-neuf claſſes. Son Ouvrage a été traduit en François par Charles de Léclufe, d'Arras, qui étoit Directeur du jardin des plantes des mêmes Empereurs, dont Dodoens étoit Médecin. Léclufe, qu'on appeloit *Cluſius*, a fait de ſon chef un autre livre de Botanique, qui contient des détails très-curieux, particuliérement ſur les plantes étrangeres, & même celles des Indes, ſur leſquelles un Portugais, nommé *Garcias ab orto* ou *du Jardin*, avoit déjà écrit dans ſa Langue; Léclufe l'a traduit.

Matthias de Obel, encore Flamand & Médecin, avoit étudié ſous Rondelet à Montpellier, & publia un nouveau ſyſtême de Botanique qui ne vaut pas mieux que les précédens. Il diviſe les

plantes en ſept claſſes : ſon Livre eſt en Latin, imprimé en 1572. L'Auteur n'eſt mort qu'en 1616, attaché au Roi Jacques I.

Dalechamp, Gentilhomme de Normandie, qui exerça long-temps la médecine à Lyon & y mourut en 1588, étoit très-ſavant, & a publié d'excellentes éditions de Pline & d'Athenée. Nous avons de lui un bon Livre ſur les plantes, écrit en François, en deux Volumes *in-folio.* J'en tirerai quelques obſervations. J'aime aſſez la diviſion des plantes qu'il a imaginée ; cependant il y a quelque choſe à y changer. Il les a partagées en ſept claſſes.

Jean Bauhin le pere, ſes enfans Jean & Gaſpard, & ſon petit-fils Jean-Gaſpard, ont (ſi l'on veut) perfectionné ces diviſions. Ils ont porté juſqu'à quarante les claſſes des plantes. Cette nomenclature a long-temps ſervi à toutes les Ecoles de Botanique. *Le Pinax* de Gaſpard Bauhin étoit, il n'y a pas cent ans, le manuel le plus uſité de tous ceux qui vouloient s'inſtruire dans cette Science : mais dans le ſiecle dernier, M. de Tournefort, & dans celui-ci, M. Linné, ont établi de nouveaux ſyſtêmes qui ont

absolument prévalu. Suivant ces systêmes, on examine les plantes conformément à leurs fleurs. M. de Tournefort les divise en vingt-deux classes; M. Linné en vingt-quatre. Mais comme je n'ai à parler que de ce qu'on savoit au seizieme siecle, & que je ne veux traiter de la Botanique & des Ouvrages qui la concernent que relativement à ce que l'on en connoissoit dans ce temps-là, je me contenterai de considérer les plantes conformément à la division générale d'Aristote, & en rectifiant celle plus étendue qu'a adoptée Dalechamp. Ainsi je crois qu'il faut distinguer; 1°. les arbres; 2°. les arbustes, soit qu'ils soient sauvages ou fruitiers, médicinaux ou alimenteux, originaires de notre pays, ou étrangers; 3°. les grains qui servent à la nourriture de l'homme & des animaux; quelques-uns sont utiles aux Arts, ou même à la Médecine; 4°. les légumes; 5°. les herbes qui forment les pâturages; 6°. les fleurs qui ne servent qu'à l'ornement des jardins & à embellir la nature; 7°. enfin, les mousses, les champignons, & les truffes & plantes bulbeuses qui croissent dans la terre & ne paroissent point au dehors.

Cette division n'est assurément pas si savante que celle à présent adoptée généralement par les Botanistes; mais elle est peut-être plus claire, plus simple, & plus propre à donner aux gens du monde une idée nette & distincte de tout ce qui compose le regne végétal. Ainsi, en parcourant, suivant l'ordre alphabétique, les arbres & les plantes de toute espece, & remarquant, d'après les Auteurs connus au seizieme siecle, quelles sont leurs propriétés les plus singulieres, je ferai observer dans laquelle de ces classes ils doivent être rangés. Je tâcherai de ne faire entrer dans le compte que je vais rendre, que des particularités intéressantes & qui ne sont pas connues de tout le monde.

EXTRAIT de ce que l'on trouve de plus remarquable dans les Traductions Françoises des anciens Auteurs qui ont écrit sur la Botanique, & dans les Auteurs originaux qui ont traité en François la même matiere avant la fin du seizieme siecle.

L'*abricotier*, arbre fruitier, étoit nommé par les Latins *Pomme d'Arménie*. Pline

nous apprend en effet, que les abricots que l'on connoissoit à Rome, étoient originaires de ce pays-là. Les abricotiers viennent en plein vent ou en espalier; les premiers sont supérieurs, parce que pouvant être frappés du soleil de tous les côtés, ils mûrissent également, au lieu que les autres n'ont ordinairement qu'un côté de mûr. L'expérience prouve que l'abricot est fiévreux; il n'est jamais meilleur & plus sain qu'en compote & en marmelade. L'amande du noyau d'abricot est bonne au goût; c'est la plus saine, mais la plus chaude de toutes celles de nos fruits. Tout le monde ne sait pas qu'une certaine gomme qui découle des abricotiers & même des abricots, pourroit être employée très-utilement en Médecine & dans les Arts. Elle est brune ou rougeâtre.

L'*absynthe* est une plante qu'on distingue en deux especes, grande & petite. Tout le monde sait qu'elle est très-amere; mais son amertume n'est ni désagréable, ni mal-saine. Il y a long-temps qu'on la mêle avec du vin, pour fortifier l'estomac. Il paroît que les Romains connoissoient l'usage, si généralement répandu en Allemagne, de boire, avant le repas, du vin d'absynthe, que l'on nomme

vermutt. Il ouvre l'appétit, & prépare à faire une bonne digestion. Tous nos anciens Botanistes, & même nos Médecins, regardent l'absynthe comme un excellent préservatif contre la goutte, même héréditaire. Ils prétendent qu'il en faut faire un usage habituel plusieurs fois par jour, &, s'il est possible, à assez grande dose. Il guérit aussi de l'hydropisie. L'absynthe & l'aluine ont beaucoup de ressemblance; &, comme je le dirai plus bas, sont regardées comme l'aloès de l'Europe, du moins par rapport à leur amertume.

L'*acacia*, arbre assez beau, tel que nous le voyons aujourd'hui dans nos jardins, nous vient d'Amérique, & n'étoit point naturalisé en France au seizieme siecle; mais il y a long-temps que l'on connoît, au moins de réputation, l'acacia véritable qui vient en Egypte, en Arabie, & à la Chine. De cet arbre découle la gomme Arabique qu'on emploie en Médecine & en Chirurgie.

L'*acajou*. Si l'on connoissoit un peu au seizieme siecle l'arbre de l'Amérique qui porte ce nom, du moins en ignoroit-on encore toutes les propriétés, & n'en faisoit-on pas grand usage en Europe. Il y en a de deux especes: l'arbre que l'on surnomme

ſurnomme avec raiſon cedre de l'Amérique, fournit un bois précieux, rouge, jaune, blanc, & marbré de différentes couleurs, naturellement poli & luiſant, très-dur, inattaquable par les vers, & qui ne ſe pourrit point dans l'eau : c'eſt le bois le plus parfait dont ſe ſervent à préſent nos Ebéniſtes, d'ailleurs il communique une bonne odeur aux hardes que l'on renferme dans les meubles qui en ſont faits. L'acajou de la petite eſpece eſt à peu près de la grandeur de nos pommiers, & produit effectivement des pommes dont la chair eſt aſſez bonne : elles n'ont point de noyaux; mais à l'extrémité de la pomme oppoſée à la queue, eſt une noix remplie d'une amande qui eſt la ſemence de l'arbre. On tire de ces noix une huile qui ſert à la teinture; elle a d'ailleurs des qualités médicinales : au reſte, le bois de l'acajou-pomme ſert à l'Ebéniſterie comme celui de l'acajou-cedre.

L'*aconit*, plante, quand elle porte des fleurs bleues, eſt un poiſon très-violent. Pline prétend qu'elle tire ſon nom d'une petite ville du Pont, nommée Acone. On en trouve dans les Alpes & dans preſque tous les pays de montagnes. Nos vieux

Botanistes François l'appellent *tue-loup*, parce qu'on s'en sert dans certains pays pour empoisonner ces animaux. Il ne faut pour cet effet que mettre de la racine d'aconit dans un morceau de chair crue, que l'on expose dans les endroits où doivent passer les loups. L'animal mange goulument de cette chair empoisonnée, & meurt aussi-tôt. Mais on a reconnu depuis long-temps qu'il étoit dangereux d'empoisonner ainsi les bêtes féroces, parce que les chiens & les autres animaux utiles pouvoient y être attrapés. Pline s'est imaginé que l'aconit tuoit plus aisément les femelles que les mâles, ce qui est assurément une ridicule erreur. Si l'aconit à fleurs bleues est un poison très-dangereux, il y en a un autre à fleurs jaunes, qui est salutaire, que l'on emploie dans quelques remedes, & dont on prétend même que la racine est le contre-poison de l'autre.

L'*agnus castus* est un arbrisseau qui vient sur le bord des rivieres en Italie, & dans les pays méridionaux de l'Europe. Ses branches tiennent beaucoup de l'osier; sa fleur est jolie, & a une assez bonne odeur : on le plante dans les bosquets, où il fait un effet agréable. Sa graine a

des vertus médicinales généralement reconnues; mais c'eſt ſur celle qui lui a fait donner ſon nom, que nos anciens Botaniſtes & Naturaliſtes s'étendent avec le plus de complaiſance. Les détails dans leſquels ils entrent à ce ſujet, ſont d'une ſimplicité Grecque & Romaine, & d'une naïveté Gauloiſe qui paroîtroient ſingulieres dans ce ſiecle-ci. Je n'oſe pas les répéter d'après eux.

L'*agnus ſcythicus* ou agneau de Tartarie, eſt une plante d'un genre fort extraordinaire, qui, s'il exiſte, doit former une claſſe à part, qui ne peut avoir d'analogie qu'avec ces productions marines que l'on appelle *zoophites* ou animaux plantes. On commençoit déjà à parler de celle-ci au ſeizieme ſiecle, parce qu'il en eſt queſtion dans les relations de Marc-Paul, de Mandeville, & de quelques autres anciens Voyageurs. On diſoit qu'il y avoit en Tartarie une plante qui avoit toute la figure d'un mouton, la tête, le corps, la queue, & les quatre pattes; qu'elle étoit toute couverte d'une laine jaunâtre; qu'elle tenoit à la terre par une tige qui répondoit au ventre du faux animal; que cette tige ou pied étoit fixée par quelques racines; que par con-

séquent elle ne marchoit point à la vérité, mais qu'elle tournoit sur elle-même, suçoit, pour ainsi dire, & détruisoit toute l'herbe qui étoit à portée d'elle. Il y a deux cents ans que les gens sages ont cru sans doute que ce prétendu zoophite étoit un conte : cependant, dans ce siecle-ci, quelques Voyageurs en Russie ont prétendu avoir vu le long du Wolga cette production extraordinaire. Ils disent qu'on l'appelle *boramez*. Ils en ont apporté des dépouilles à Pétersbourg, & il en est parvenu jusque dans nos cabinets de curiosités naturelles. Mais d'habiles gens, qui l'ont examiné de près, ont cru y reconnoître une espece de fourberie. Il est vrai que le boramez est une plante dont la tige & les branches sont chargées d'un duvet jaune rousseâtre qui ressemble à de la laine; mais on ajuste les différentes branches pour leur faire représenter la tête, la queue, & les quatre pattes d'un mouton. Ainsi on peut conclure que le prétendu phénomene de l'agneau de Tartarie se réduit à peu de chose.

L'*ail* est une plante potagere, dont on connoît deux especes principales; la premiere a sa semence renfermée dans

un petit oignon, que l'on appelle tête ou gousse d'ail; & c'est cette partie de la plante dont on fait le plus d'usage à la cuisine. La seconde espece d'ail s'appelle *ail d'Espagne*, & la gousse qui renferme sa semence porte le nom particulier de *rocambole*; elle entre aussi dans les ragoûts, mais a moins de force & d'âcreté que les gousses d'ail. Celles-ci ont de singulieres propriétés. L'ail excite l'appétit, & fournit en même temps les moyens de digérer aux estomacs trop lents ou trop froids : il échauffe; mais, d'un autre côté, il est si sain, qu'il guérit & préserve de la plupart des maladies contagieuses, & même de la peste : on l'appelle communément la thériaque des Paysans. Les Hongrois n'usent point d'autre moyen, pour se préserver de la peste, que de manger de l'ail lorsqu'ils commercent avec les Turcs leurs voisins, qui ne prennent aucunes précautions pour s'en garantir. L'ail est la base du fameux vinaigre des quatre Voleurs, si renommé contre les exhalaisons pestilentielles. Les Egyptiens faisoient un si grand cas de cette plante, qu'ils l'avoient déifiée & lui dressoient des autels; les Grecs, au contraire, & sur-tout les Athéniens, qui

ſe piquoient d'une grande délicateſſe, en trouvoient l'odeur déſagréable, & avoient en horreur ceux qui en mangeoient. Les Romains s'étoient en partie réconciliés avec l'ail. Pline nous apprend que de ſon temps c'étoit la nourriture ordinaire des Moiſſonneurs, & des gens qui travailloient à la campagne; mais les gens de bonne compagnie, ſur-tout ceux qui vouloient faire leur cour aux Dames, n'en mangeoient pas. Cependant il y avoit des occaſions où l'on en donnoit aux ſoldats; car on prétendoit que cette nourriture étoit propre à augmenter leur courage. Les anciens habitans du Nord en faiſoient un grand uſage; il les prémuniſſoit contre les inconvéniens de la froideur de leur climat. L'odeur de l'ail pénétre ſi aiſément dans les corps, que quand quelqu'un porte de l'ail pilé ſur ſa peau, dans quelque partie du corps que ce ſoit, ſon haleine s'en reſſent; & que ſi l'on en mêle dans la pâtée de quelques volailles, la chair & même les œufs ont un goût d'ail.

L'*aloès* eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces; les unes élevées en arbre; les autres, dont les feuilles ſemblent ſortir de la racine même. Ce que tous

les aloès ont de commun, c'est d'avoir des feuilles épaisses, charnues, & armées de piquans. Il vient originairement de la Perse, des Indes, de l'Egypte, & de l'Arabie & se reproduit aisément en Espagne, en Italie, & dans les climats chauds. On étoit convaincu, au seizieme siecle, qu'il ne fleurissoit jamais dans les parties de l'Europe plus septentrionales, quoiqu'il poussât, du milieu de ses feuilles, des tiges fort élevées. On croyoit encore que, lorsque ses tiges fleurissoient, ses fleurs, en s'épanouissant, faisoient un bruit pareil à celui d'un coup de pistolet: mais, depuis le dernier siecle, on en a vu fleurir un assez grand nombre en France, en Allemagne, & même en Danemarck; & les fleurs se sont épanouies sans bruit & sans scandale. On tire de l'aloès, par expression, un suc résineux, qui est utile en médecine; il est toujours très-amer, & plus ou moins âpre, & désagréable au goût. Le plus doux & le plus pur s'appelle *aloès sucotrin*, parce qu'il vient de l'Isle de *Sucotora* aux Indes. C'est celui avec lequel on purge les hommes, sans crainte de les exposer aux grands accidens des superpurgations; soit dit en passant,

c'eſt du mot d'aloès ſucotrin que le peuple a fait celui de *chicotin*. Ainſi, les dragées de chicotin ſont de petites boules de ſucre, au milieu deſquelles on met un peu d'aloès, au lieu d'anis. L'aloès le plus commun, & le moins pur, eſt l'*aloès* appelé *caballin*, parce que c'eſt celui dont on ſe ſert pour purger les chevaux & panſer leurs bleſſures. Les Phyſiciens, Médecins & Chimiſtes, qui vivoient il y a deux cents ans, avoient la plus grande opinion des vertus de l'aloès. Le Moine Roger Bacon, qui certainement eſt un des plus grands Phyſiciens qu'aient produits les ſiecles d'ignorance, diſoit que pour vivre l'âge de Noé, il falloit prendre des pilules d'aloès. Paracelſe, le Prince des Chimiſtes du quinzieme ſiecle, vantoit beaucoup ſon élixir de propriété, dont on fait encore uſage quelquefois en médecine : l'aloès en fait la baſe. Paracelſe prétend, qu'avec cette liqueur on doit vivre l'âge de Mathuſalem, c'eſt-à-dire, ſept cents ans : cependant lui-même mourut à quarante-huit ans. Les anciens Botaniſtes reconnoiſſoient de petites eſpeces d'aloès parmi les plantes indigenes à l'Europe & même à la France : telles ſont l'*abſynthe* &

l'*aluine* du Bourbonnois, dont on se sert pour purger doucement les enfans. Les brebis en mangent sans difficulté, & sans en être incommodées. Une autre espece d'aluine, d'une amertume un peu moins forte, s'appelle *mort au vers*, parce qu'elle tue les vers des petits enfans. Une troisieme, qui est encore plus douce, croît en Saintonge, & se mange en salade. On y peut encore ranger *l'auronne*, plante amere, que l'on appelle *garde-robe*, parce qu'on la place dans les garde-robes où il y a des habits, pour les garantir des vers.

Amandier. Tout le monde sait que c'est l'arbre qui produit les amandes, & à combien d'usages utiles & salutaires les amandes douces sont propres. Pour les amandes ameres, elles ont un goût désagréable, & la plupart du temps sont plus nuisibles qu'utiles : cependant elles ne sont pas un poison pour les hommes, mais seulement pour les oiseaux. Le grand Herbier François prétend que les amandes ameres guérissent de la surdité : il ne faut pour cela qu'en exprimer le suc, & en verser chaque jour quelques gouttes dans l'oreille du sourd, ou de celui qui est près de le devenir. La grande difficulté

eſt de diſtinguer ces deux eſpeces d'amandes ; les arbres, les fleurs, les feuilles & les fruits de l'une & de l'autre ſe reſſemblent parfaitement ; ce n'eſt qu'au goût de l'amande même qu'on peut la connoître : il faut bien prendre garde de les brouiller lorſqu'elles ſont cueillies ; mais elles ne ſont jamais confondues ſur l'arbre. Pline prétend que les chevres, en léchant & broutant les jeunes rejetons ou bourgeons des amandiers, changent la nature du fruit, de doux en amer : ce fait eſt fort difficile à croire ; & il ne pourroit s'expliquer qu'en ſuppoſant que les chevres auroient brouté des plantes ameres, & communiqueroient auſſi cette amertume aux jeunes bourgeons : mais le plus ſimple eſt de rejeter tout-à-fait cette opinion. J'ai lu dans Plutarque que les amandes ameres avoient la propriété d'empêcher l'ivreſſe : il cite l'exemple d'un Médecin de la Cour de Tibere, qui tenoit tête à tous les buveurs, en prenant, avant de ſe mettre à table, la précaution de mâcher cinq ou ſix amandes ameres. Un jour qu'il manqua de ſe munir de ce préſervatif, il s'enivra comme un autre.

Ananas. A peine commençoit-on, au

seizieme siecle, à entendre parler de cette plante, comme d'une production des Indes occidentales, & de son fruit, comme du plus excellent de ces contrées. Depuis ce temps, l'ananas est devenu assez commun dans nos jardins, au moyen des serres chaudes : mais il est certain qu'il y perd une partie de sa bonté, malgré les soins que l'on se donne pour sa culture. Aux Indes occidentales, on distingue ce fruit en différentes especes, dont les meilleures sont l'ananas abricot, & l'ananas pomme de reinette : on les appelle ainsi par rapport aux différens goûts qu'on reconnoît dans ces deux genres de fruits : les Américains en font un excellent cidre, ou vin de liqueur, qui a un goût agréable & assez de force. Peut-être, avec quelque soin, pourroit-on parvenir, dans notre Europe, à tirer une pareille liqueur de l'ananas.

L'*anémone* est une belle fleur, à présent fort à la mode ; mais elle n'étoit pas connue au seizieme siecle : elle nous est venue des Indes orientales par la Hollande.

L'*angélique* étoit bien connue des Anciens ; ils attribuoient même à cette

plante de grandes vertus ; car, non seulement ils croyoient qu'elle préservoit de la contagion & du mauvais air, qu'elle étoit stomachique, cordiale, & vulnéraire, mais qu'elle guérissoit de la morsure des chiens enragés ; & que, quand on la portoit sur soi, on ne devoit craindre ni enchantement, ni sorcellerie ; que si on l'appliquoit sur la tête d'un homme qui avoit la fievre, elle tiroit à elle toute la chaleur, & terminoit ainsi l'accès : qu'enfin, elle rendoit chastes ceux qui en mangeoient. Aujourd'hui l'on fait usage des côtes d'angélique confites ; & c'est de Niort en Poitou qu'on tire la meilleure espece de cette conserve : elle purifie l'haleine, & lui communique une odeur agréable ; en temps de peste, on mâche les racines d'angélique, confites dans du vinaigre. Un homme qui est mort, de nos jours, plus que centenaire, prétendoit devoir la bonne santé dont il jouissoit, à l'usage constant du ratafiat d'angélique.

L'*anis* est la semence ou la graine d'un arbrisseau qui vient aisément en France, & sur-tout en Touraine ; cette graine est commune dans toute l'Europe ; cependant on la croit originaire d'Egypte, &

de Syrie : il faut qu'elle ait dégénéré dans nos climats ; car la graine de l'anis d'Asie, qu'on appelle *badiane*, vient sur un arbre beaucoup plus grand que notre plante d'anis. La graine d'anis est cordiale, stomachique, & sur-tout carminative, c'est-à-dire, qu'elle chasse les vents. On en fait des dragées, qui sont, dit-on, propres à parfumer l'haleine. On en compose un très-bon ratafiat, sur-tout à Bologne en Italie. Les Turcs, les Indiens & les Chinois mêlent la graine d'anis ou de badiane dans leur café & leur sorbet. C'est avec les feuilles d'anis que l'on forme une pâte, dont on se sert dans la peinture & dans la teinture : elle est naturellement noire ; mais en la mêlant avec du blanc, on en fait du bleu. C'est avec les feuilles de l'anis de l'Amérique qu'on compose l'indigo. Pline ne tarit pas sur les grandes qualités de l'anis : il semble que les Anciens en faisoient un cas particulier.

L'*apocin*, ou coton de l'Europe, est un arbrisseau dont le fruit est rempli d'une espece de coton mollet & blanc, qui fournit la ouate dont on se sert pour garnir les habits. Ce n'est que de nos jours qu'un ouvrier a trouvé le secret

de filer l'apocin, & d'en faire des bas, des étoffes, & des toiles.

Il y a dans les deux Indes une assez grande quantité d'arbres & de plantes, dont les noms usités commencent par le mot d'*arbre*. La meilleure partie est mentionnée, mais assez imparfaitement dans les Ouvrages de Garcias *ab orto*, de Monardés, & d'Acosta, qui ont écrit sur l'Histoire Naturelle des deux Indes; & de Dalechamp, qui a mis leurs remarques en François. Quelques-uns de ces arbres n'ont été parfaitement connus que plus tard : mais il suffit qu'on en ait eu alors quelque idée, pour que nous en disions à présent un mot.

Il y a plusieurs *arbres* d'où découle le *baume*, ou qui le produisent de différentes manieres, indépendamment de la petite plante ou arbrisseau qui s'appelle *baume*, & qui vient naturellement dans notre climat & dans nos jardins. Les principaux *baumes* végétaux sont : 1°. celui de *copahu*, qui découle d'un arbre du Brésil, de vingt-deux pieds de haut : ce baume est d'une grande utilité en Médecine & en Chirurgie ; on peut même le prendre intérieurement, mais en petite dose & avec beaucoup de pré-

cautions. Le *baume blanc de Judée*, *d'Egypte* ou *d'Arabie*, eſt connu ſous le nom de *baume de la Mecque*, parce que le plus parfait eſt apporté en Europe par les caravanes qui vont à la Mecque & en reviennent. C'eſt ſans contredit le meilleur & le plus précieux de tous ces baumes; mais il eſt rare qu'il nous parvienne pur. Ses vertus ſont, pour ainſi dire, innombrables; les Charlatans ne nous trompent point en les vantant, mais bien en vendant du faux baume de la Mecque pour du véritable. Le *baume du Pérou* ſe tire d'un arbre aſſez élevé; il eſt le ſecond en rang après celui de la Mecque, & a à peu près le même mérite. Il vient ou naturellement, ou par inciſions, ou par cuiſſon. Cette maniere de le tirer décide de ſon degré de bonté. Enfin le *baume de Tolu* vient encore de l'Amérique, & eſt le quatrieme des baumes ſalutaires.

L'*arbre à la cire* croît dans l'Amérique ſeptentrionale : c'eſt un arbriſſeau dont la graine étant bouillie, fournit une eſpece de réſine ou de cire blanche que l'on écume, & dont on peut faire des gâteaux & des chandelles. M. Duhamel, de l'Académie des Sciences, a propoſé, de nos jours, de naturaliſer cet arbre en France, dans

l'espérance qu'il nous fourniroit de la bougie bien moins chere que celle que nous brûlons, qui se fait avec la cire produite par les abeilles.

Dans l'Amérique méridionale, & à la Chine, il y a un arbre que l'on appelle *arbre à suif*, qui produit une matiere plus onctueuse, dont on fait des chandelles. Un autre arbre de la Chine s'appelle *arbre à l'huile*; il produit une substance encore plus liquide & que l'on peut faire brûler dans les lampes.

L'*arbre au pain* a été, suivant Dalechamp, découvert dans le seizieme siecle par l'Amiral Drack, Anglois. De nos jours, l'Amiral Anson en trouva en grande abondance dans une Isle qu'il appela *Tinian*. Cet arbre est grand, & le fruit en est assez gros, & plutôt ovale que rond; il est couvert d'une peau un peu épaisse, & le dedans est rempli d'une substance blanche & molle que l'on peut cuire aisément. Les Matelots de l'Amiral Anson en mangeoient avec délices, & le trouvoient meilleur que le pain de froment.

L'*arbre aux tulipes* ou *tulipier* croît dans toute l'Amérique septentrionale; il est fort grand & fort gros, & cependant les

les fleurs qui ſont au bout de ſes branches reſſemblent aſſez à nos tulipes de jardin, tant pour la forme que pour les couleurs.

L'*arbre à ſavonnettes* porte des fruits en grappes à peu près gros comme des ceriſes, & jaunes. Ils ſont amers & mauvais à manger; mais quand on les met en morceaux dans l'eau, ils la rendent mouſſeuſe comme le ſavon, & ſervent à blanchir le linge; mais il ne faut pas les employer ſouvent à cet uſage, car ils le brûlent.

Acoſta, Garcias *ab-orto*, & Dalechamp, font mention de l'*arbre triſte*, qui croît ſur la côte du Malabar. Il ne fleurit jamais que pendant la nuit, & ſes fleurs, qui s'épanouiſſent au coucher du ſoleil, ſe ferment toujours au lever.

On ignoroit encore au ſeizieme ſiecle de quelle drogue ſe ſervoient les Chinois & les Japonois, pour faire les précieux *vernis* qui nous viennent de ces pays-là: nous connoiſſons à préſent l'arbre, ou plutôt les deux arbres qui les produiſent; mais ce ſeroit anticiper ſur l'Hiſtoire Naturelle des ſiecles poſtérieurs, que d'en parler ici.

Les *artichauts* & les *aſperges* ont des

vertus qui ont été très-vantées par nos anciens Physiciens, Naturalistes, Médecins, & Botanistes. Dioscoride, Gallien, Pline & Columelle en parlent; Hésiode & Homere même en font l'éloge dans leurs Poëmes. Nous reconnoissons encore dans ces plantes une partie de ces vertus. On sait que les fonds d'artichauts sont fort échauffans, & les asperges diurétiques & apéritives, avec des circonstances particulieres. On lit dans tous les anciens Naturalistes Grecs, que si l'on plante en terre des cornes de beliers, il y vient des asperges. Pline prétend qu'il faut piler les cornes, & en semer la poudre. Cette opinion est ridicule; mais il seroit bon de savoir sur quoi elle a pu être fondée. Pour donner bon goût aux artichauts, il faut entourer leurs racines de feuilles de laurier. Ces feuilles se pourrissent, & communiquent leur bonne odeur à l'artichaut.

L'*assa fœtida* est une résine végétale, dont la plante ne nous est pas bien connue; elle est jaune à l'extérieur, & communément blanche en dedans. Elle nous vient des Indes & du Congo dans l'Afrique. Elle est d'une odeur si désagréable, que les Droguistes & Naturalistes Allemands l'ont surnommée *stercus Diaboli*,

fiente du Diable. Un ſeul petit grain de cette drogue ſuffit pour empeſter, pour ainſi dire, une atmoſphere fort étendue; & l'on s'en ſert en Phyſique pour montrer à quel point les parties de la matiere ſont ſubtiles & diviſibles, puiſque l'odeur ne peut ſe porter ainſi au loin qu'au moyen des corpuſcules émanés du corps odorant.

Il y a lieu de croire que *l'aſſa fætida* nous arrive corrompu, & bien différent de ce qu'il eſt en Perſe & aux Indes, puiſque dans ces pays-là on en mange & on le fait entrer dans les ſauces les plus eſtimées. Dans l'état où nous le connoiſſons, il eſt utile en Médecine; ſon odeur fait ceſſer les ſuffocations les plus effrayantes dont les Dames ſont quelquefois attaquées. Au reſte, on l'apporte & on le conſerve ſec, & il ne répand ſa mauvaiſe odeur que quand il eſt échauffé. Pris intérieurement, c'eſt un contrepoiſon contre l'opium & les autres poiſons narcotiques. C'eſt un remede ſouverain pour les chevaux; on leur en fait prendre avec du vin, & il les purge par les ſueurs.

L'*aune* eſt un grand arbre dont on trouve pluſieurs eſpeces, même ſans ſortir de la France; il ſe plaît dans les endroits humides & marécageux, le long des ri-

vieres & des ruiſſeaux, & y croît fort vîte. Ses branches fourniſſent des échalas; ſon écorce eſt employée utilement par les Tanneurs, les Teinturiers & les Chapeliers. Elle teint en noir, & peut même tenir lieu de noix de galle pour faire de l'encre. Son fruit & ſes feuilles ont quelques qualités médicinales; étant fraîches, elles chaſſent & tuent les puces & les punaiſes. Le bois d'aune a quelque choſe de bien remarquable, car il ſe pourrit aiſément lorſqu'il eſt expoſé à l'air, & ſe durcit & ſe conſerve, pour ainſi dire, éternellement quand il eſt dans l'eau: auſſi c'eſt le meilleur bois pour faire les pilotis. C'eſt ſur des bois de cette eſpece qu'eſt fondé l'ancien pont de Londres, qui ſubſiſte depuis ſi long-temps; celui de Rialto, & la plus grande partie du Palais de Saint-Marc à Veniſe. Les Tourneurs & les Menuiſiers emploient beaucoup de bois d'aune; & la plupart des ouvrages de bois que l'on nous vend pour être d'ébene, ne ſont que d'aune noirci.

L'*avoine*. On ſait que ce grain eſt la nourriture ordinaire des chevaux, ſurtout de ceux de fatigue; elle les échauffe & les anime. Les hommes ont quelquefois été obligés, dans les temps de diſette, d'en

faire du pain ; le goût en est désagréable & amer, & le pain qu'on en fait échauffe beaucoup. Cependant on tire de l'avoine une pâte très-saine & très-pectorale ; c'est le gruau. Pline a eu sur l'avoine une singuliere idée ; c'est que le bled étant détérioré, & la terre dans laquelle il étoit semé, épuisée, le froment se changeoit en avoine. Cette opinion est certainement fausse ; mais il est vrai que pour laisser reposer les terres fatiguées d'avoir nourri le froment, on leur fait produire de l'avoine, dont la graine & les racines entrant moins profondément en terre, en tirent moins de sucs.

On appelle en François *barbe de renard*, un arbrisseau qui croît communément en Syrie auprès d'Alep, & en Candie sur le mont Ida. Les gens du pays l'appellent *adraganta.* C'est de cet arbrisseau que découle une gomme résine connue sous le nom de *gomme adragante.* Elle est blanche, & quand on la met dans l'eau, elle se gonfle beaucoup & prend la consistance d'une espece de crême. Dans cet état, elle est très-pectorale, & forme un mucilage dont on compose des *locs* qui sont bons pour la poitrine. Les Confiseurs s'en servent pour

former des tablettes & des pastillages. Elle sert aussi à préparer le vélin sur lequel on veut peindre en miniature, à lisser le papier, & à gommer les taffetas & les gazes.

La *bardane* est une assez petite plante dont les feuilles sont à proportion grandes, vertes en dessus, & blanches en dessous : on l'appelle vulgairement l'*herbe aux teigneux*, parce qu'elle guérit de la gale à la tête. Les Latins l'appeloient *herba personata*, parce qu'ils se servoient de ces feuilles pour faire des masques en les présentant du côté blanc, que l'on découpoit à l'endroit des yeux & de la bouche.

Le *basilic* est une plante aromatique & d'une bonne odeur. Il y en a de trois especes, grande, moyenne, & petite. On emploie le moyen basilic dans les sauces, où il figure avec le serpolet & la sariette. Les fleurs du grand entrent dans les sachets odorans, & dans les pots-pourris; le petit s'éleve dans des pots de terre ou de faïence, & est le parfum ordinaire des gens du peuple qui passent légérement les mains sur ses feuilles. Pline & Galien lui attribuent quelques vertus médicinales, & ils se sont donné la peine d'at-

taquer l'opinion populaire de leur temps, qui étoit que cette plante attiroit les scorpions, & même les faisoit naître. Au reste, le nom de basilic est magnifique, car il signifie plante royale.

Le *baume des jardins* est une sorte de menthe, qui, comme toutes les autres plantes de cette espece, est chaude, un peu âpre, & stomachique. Celle-ci a de particulier d'être aromatique & balsamique; c'est ce qui lui a fait donner le nom qu'elle porte : on en met quelquefois dans les salades. Les tiges & les feuilles sont un peu velues, & d'un vert sombre; les fleurs petites & purpurines. C'est principalement de cette menthe dont on se sert pour distiller une eau excellente pour les coliques : elle arrête les cours de ventre, & les vomissemens.

La *bella dona* est une plante de l'espece des *solanum*, qui sont tous des poisons mortels. Celui-ci est sur-tout terrible, en ce qu'il fait mourir dans des accès de fureur. Elle s'éleve de la hauteur d'environ un pied, porte des fleurs pourpres, & de petits fruits noirs. On en trouve aux environs de Paris, & sur-tout dans la forêt de Chantilly; il faut bien prendre garde que les enfans ne s'y trompent, &

n'en mangent, puiſqu'il n'y va pas moins pour eux que de la vie. Au reſte, la limonade & le vinaigre en ſont le contrepoiſon. De nos jours on a voulu employer la bella dona comme remede; mais il eſt trop dangereux d'appliquer ſur le corps humain, encore plus d'y faire entrer une drogue ſi pernicieuſe, & dont les Naturaliſtes ont connu de tout temps les funeſtes effets.

La *belle de nuit* vient originairement du Pérou; ſon nom Indien eſt *jalap*. Sa racine eſt purgative, & la poudre que l'on vend chez les Droguiſtes & les Apothicaires, ſous le nom de *jalap*, n'eſt que cette même racine pulvériſée. Mais comme la plante a dégénéré en France, pour que cette drogue ſoit bonne, il faut qu'elle vienne directement d'Amérique. Quant à la fleur, elle a conſervé chez nous la ſingularité qui la fait particuliérement remarquer, c'eſt qu'elle ne s'épanouit qu'au coucher du ſoleil, & ſe referme dès qu'il remonte ſur l'horizon. Ses fleurs ſont d'une couleur aſſez agréable, jaune ou rouge mêlée de blanc.

Le *benjoin* eſt une réſine ſeche d'une bonne odeur; elle coule d'un aſſez grand arbre qui croît dans les Indes; on nous

apporte le benjoin réduit en une espece de sel qu'on appelle fleur de *benjoin*. On s'en sert comme de parfum. On en fait respirer l'odeur aux pulmoniques ; elle les soulage infiniment : on l'applique en cataplasme sur les parties du corps humain menacées de gangrene, pour l'arrêter ; elle est principalement utile aux Dames, pour faire disparoître les taches de rousseur : enfin, on en fait une liqueur connue sur les toilettes sous le nom de *lait virginal*. On prétend que c'est un excellent cosmetique, c'est-à-dire, qu'il adoucit la peau, éclaircit le teint, & par conséquent augmente la beauté.

La *betoine* croît en abondance dans les bois des environs de Paris ; sa décoction, ses feuilles, ses fleurs sont utiles en Médecine. On prétend qu'elle guérit de la migraine en la mettant en cataplasme sur la tête ; & que l'usage intérieur, pris avec précaution, peut guérir de la goutte. Quand elle est en fleurs, elle jette une odeur si forte, qu'elle entête considérablement dans un lieu renfermé, & que même elle étourdit quelquefois ceux qui la cueillent dans les jardins & dans les bois. On se sert communément de la poudre faite de cette plante, comme sternuta-

toire, & pour faire couler les humeurs que l'on suppose amassées dans la tête; mais elle opere par des secousses trop violentes. Cependant on est obligé de l'employer pour ceux qui sont accoutumés au tabac en poudre, & sur le nez desquels ce dernier ne fait aucun effet.

La *bette*, plante potagere, se divise en deux especes, la *bette blanche* ou la *poirée*, & la *betterave* ou *bette rouge*. On mange les racines de l'une & de l'autre, coupées par tranches, & cuites. Les cardes ou côtes des grandes feuilles de bettes se mangent aussi. Le centre ou le milieu s'appelle *cardon*. Les feuilles de poirées sont émollientes. La plus singuliere propriété de la betterave, c'est qu'elle teint en rouge l'urine de ceux qui en ont mangé une certaine quantité; ce qui a souvent alarmé bien des gens mal-à-propos.

Bled, nom général des grains avec lesquels on fait du pain. Le plus parfait des grains est le froment. Les Anciens en connoissoient déjà l'excellence, & le cultivoient avec soin. Les détails de ce genre d'économie, font l'objet des Livres d'Agriculture dont j'aurai occasion de parler dans ce Volume-ci. Disons seule-

ment à présent qu'il y a une espece de bled que l'on appelle *bled de miracle*, qui, non content d'avoir, comme les autres, des épis au bout de chaque tige, en a qui sortent de droite & de gauche latéralement, & qui sont aussi bien fournis de grains que celui du milieu, par conséquent une seule tige produit une quantité considérable de grains. Il seroit à souhaiter que l'on sût la maniere dont on peut exciter la production de cette espece de bled, qui vient principalement en Asie auprès de Smyrne.

On appelle *bled de Turquie*, *bled d'Inde*, ou *maïs*, une espece de grain qui nous est venue originairement des Indes par la Turquie; il y a quelques Provinces de France où on l'appelle bled d'Espagne. *Maïs* est le nom que l'on a donné à ce bled en Amérique, où il ne vient point de froment. La grande utilité du bled de Turquie chez nous, est pour engraisser les bestiaux. Les Américains en tirent une liqueur très-forte, qui enivre; c'est une espece d'eau-de-vie de grain. On fait dans une partie de nos Provinces, avec la farine de bled de Turquie, une bouillie qu'on appelle *gaude*, qui est saine & pectorale.

Le *bled noir* s'appelle en France *bled Sarasin*, parce que l'on sait qu'il a été apporté dans nos Provinces par les Sarasins, qui y firent des irruptions sur la fin de la premiere Race de nos Rois, & furent battus par Charles Martel. On en fait du pain médiocrement bon & moins nourrissant que celui de froment; mais il sert du moins à engraisser parfaitement & promptement les bestiaux & les volailles.

Le *bluet*, autrement dit le *barbeau*, est une assez jolie fleur produite par une plante qui croît souvent dans les pieces de bled. En la distillant on en tire une eau qui éclaircit la vue; ce qui lui a fait donner le surnom d'*eau de casse-lunettes*.

Le *bois de Bambou* ou grand roseau des Indes, contient une moëlle spongieuse que l'on mange avec plaisir; il en découle aussi une espece de larmes dont le goût est fort agréable : les Indiens mangent les jeunes rejetons de Bambou, qu'ils trouvent excellens. Tout cela forme un sucre naturel. Il paroît que c'étoit le seul que les Anciens connoissoient autrefois, & auquel ils attachoient des vertus médicinales, indépendamment du plaisir qu'ils éprouvoient à le goûter. Depuis, on a trouvé que les cannes à sucre étant écra-

ſées, fourniſſoient une bien plus grande quantité de ce ſucre, & qu'il étoit plus aiſé à conſerver ; on leur a donné la préférence. Il eſt pourtant vrai que le ſucre de Bambou eſt plus délicieux. Les Indiens & les Chinois font un grand uſage du bois de Bambou. Les cannes en ſont pliantes, & cependant dures ; elles ſervent à faire toutes ſortes d'uſtenſiles, à quoi elles ſont d'autant plus propres qu'ils ſe fendent & ne ſe caſſent pas. On en apporte en Europe de petits jets, dont on fait des cannes très-légeres. La pellicule ou ſeconde écorce de bois de Bambou, ſert de papier aux Chinois. Pluſieurs livres, gravures & deſſins Chinois ſont faits ſur des feuilles de cette matiere.

Le *bois de Breſil* eſt d'un grand uſage pour la teinture en rouge : il eſt d'une dureté extrême. Il faut le ſcier en petits morceaux, pour l'employer.

Le *bois de Campêche* vient de la baie de Campêche, de la Jamaïque, & de quelques autres Iſles Antilles : il eſt très-dur, d'un brun violet, & ſert beaucoup à la teinture brune & violette ; on l'emploie dans les ouvrages d'ébéniſterie. On fait avec

ſa graine, & du ſucre, une liqueur ou ratafiat très-agréable.

On fait avec le *bois de chandelle*, qu'on appelle autrement *bois de jaſmin*, de beaux ouvrages de marqueterie : ce bois a la couleur du citron, & l'odeur du jaſmin. Comme il eſt réſineux & ſe fend facilement par éclats, on en fait des eſpeces de chandelles qui éclairent très-bien & répandent une très-bonne odeur.

Le *bois de dentelle* vient dans les Iſles Philippines ; la ſeconde écorce de ces arbres eſt travaillée naturellement comme de la dentelle. Les Dames qui habitent ces Iſles, s'en font des voiles & différentes parures.

Le *bois de fer* vient encore de l'Amérique ; il eſt d'un rouge obſcur, prend aiſément le poli, & eſt d'une grande dureté : il y en a auſſi à la Chine.

Le *bois de paliſſandre* ou *bois violet* vient des Indes par groſſes bûches. C'eſt de ce bois que l'on fait les plus beaux ouvrages d'ébéniſterie, ainſi que les beaux archets de violon.

Le *bois de roſe* étoit connu des Anciens ; car ſon vrai nom eſt bois de

Rhodes ; il en vient aussi de l'Isle de Chypre, & de nos Isles-Antilles de l'Amérique : il est d'un rouge doux & veiné. Celui de la Chine est le plus parfait, & paroît naturellement verni, quoiqu'il ne le soit pas : au reste il ne sent point la rose, ainsi que le nom qu'il porte à présent pourroit le faire croire.

Le *bouleau*, qu'on appelle en France vulgairement *bois blanc*, dont on ne fait que peu de cas dans la Menuiserie, & qu'on ne laisse croître qu'en taillis, a pourtant des propriétés singulieres ; ses fleurs sont sur le même arbre, mâles & femelles, & se fécondent réciproquement. Si l'on fait une légere incision à son écorce, il en sort une liqueur douce, agréable, & bonne à boire ; les Bergers, qui se trouvent dans les bois trop éloignés des fontaines, usent quelquefois de cette ressource. Le bouleau, en France, sert particuliérement à faire des cerceaux & des sabots. Le bouleau est presque l'unique arbre qui croisse au fond du Nord ; & comme probablement il y est meilleur que dans nos Provinces, on en tire un bien plus grand parti. Les habitans font de son écorce une espece de farine

qu'ils pétrissent, & qui, étant cuite, leur tient lieu de pain.

. Le *buis* ou *bouis*, est de deux especes; la plus commune en France, est le buis nain. Il nous sert à faire des palissades, à dessiner les parterres, & à former des buissons, des pyramides, & des boules, parce qu'il peut se tailler à volonté, sans courir risque de périr. La feuille est d'un vert assez désagréable; elle est amere, & dangereuse aux animaux qui en mangent. Les anciens Naturalistes croyoient qu'il étoit dangereux de dormir à l'ombre du buis, & que cette ombre seule pouvoit causer des maladies. Au reste, le bois de cet arbrisseau sert à un infinité d'ouvrages de tabletterie, & de lutherie, & particuliérement à faire des peignes, des hautbois, & des flageolets; on croit qu'il a des vertus médicinales, & qu'il pourroit remplacer le bois de gayac, qui, comme on sait, est très-utile contre certaines grandes maladies.

Le *cabaret* est une plante violemment purgative; elle s'appelle en Latin *asarum.* On sera peut-être bien aise de savoir qu'on la nomme en France *cabaret*,

parce

parce qu'autrefois les ivrognes en prenoient pour se faire vomir & se remettre en état de boire ; elle croît dans une bonne partie de nos Provinces.

Le *cacao* est le fruit d'un arbre d'Amérique assez grand, qui vient particuliérement au Mexique, sur la côte de Caraque dans la Province de Nicaraga ; l'arbre porte de petites fleurs couleur de rose, qui produisent des cosses remplies de plusieurs petites amandes, d'un goût assez agréable quand elles sont fraîches & qu'on en a ôté la peau, car elle est amere. On envoie ces amandes en Europe après les avoir fait ressuer, c'est-à-dire, sécher de maniere qu'elles ne perdent pas leur huile : c'est le principal ingrédient du chocolat. Cette boisson n'étoit pas en usage en Europe au seizieme siecle ; on connoissoit cependant alors l'arbre & son fruit, & on savoit que les Indiens en faisoient un breuvage qu'ils estimoient beaucoup : mais les premiers Espagnols qui en burent, le trouverent très-désagréable. Il ne consistoit que dans la décoction des amandes de cacao pilées avec du poivre d'Amérique : cependant, comme on reconnut qu'il étoit fort sain, les Européens chercherent à le rendre

meilleur à boire. Ils y réussirent, en faisant d'abord rôtir, puis piler les amandes de cacao, & les mêlant avec un poids égal de sucre; on en forme ainsi une pâte, qui est le véritable chocolat. On y ajoute quelques gousses de vanille (plante des Isles Antilles, très-aromatique), de la cannelle, & quelquefois même de l'ambre, pour le rendre parfumé. On en forme des bâtons, qu'on mêle avec de l'eau, d'où il résulte une liqueur noire, qui est devenue d'un grand usage, d'abord en Espagne & en Italie, & enfin en France même. Le Cardinal Alphonse de Richelieu, Archevêque de Lyon, frere du premier Ministre de Louis XIII, est le premier qui ait pris du chocolat en France, il y a environ cent cinquante ans. On fait avec le cacao des pastilles & des confitures, que l'on prétend être très bonnes pour la poitrine. On tire aussi de ces amandes une huile, que l'on appelle *beurre*. Les Dames Espagnoles en usent à leur toilette, & prétendent que c'est un excellent cosmétique, qui rend la peau plus douce & plus blanche.

Le *café* est la graine du fruit d'un arbre que l'on appelle *cafier*. Il croît

en abondance dans l'Arabie Heureuse, sur-tout aux environs de Moka. On rôtit ces grains, on les broie, on les fait infuser dans de l'eau chaude, & il en résulte une liqueur noire, à laquelle, sur-tout depuis qu'elle est à la mode en Europe, on attribue de grandes qualités. On s'est si bien accoutumé à en prendre, au moins une fois par jour, que la plupart des gens ne peuvent plus s'en passer. Au seizieme siecle, on faisoit déjà quelque usage de cette liqueur en Turquie; mais on ne connoissoit en Europe, ni la liqueur, ni la féve, encore moins l'arbre. À présent, non seulement il nous en vient de l'Arabie par l'Egypte, mais encore des Indes, attendu que les Hollandois en ont fait des plantations à Batavia. Les François en tirent aussi des Isles de France & de Bourbon : il nous en vient même beaucoup de nos Isles d'Amérique. Si ce café n'égale pas celui de Moka, au moins sommes-nous sûrs qu'il nous arrive moins mélangé.

Le *camphre* est une* résine végétale, très-odorante, très-pénétrante, aisée à enflammer, & qui brûle même dans l'eau; ce qui fait qu'on l'emploie dans les feux d'artifice. On prétend qu'il entroit dans

le terrible & fameux feu Grégeois. L'arbre qui produit le camphre est commun dans les Indes & au Japon : on n'en tire cette résine qu'en coupant l'arbre en morceaux, & en faisant bouillir le bois. On transporte cette matiere en Europe, où on la purifie encore, particuliérement en Hollande. Dans cet état, le camphre est d'un grand usage en Médecine & en Chirurgie : il entre aussi dans la composition des vernis. Il faut toujours se souvenir que le camphre s'enflamme très-aisément, & prendre garde d'approcher de trop près les bougies & les chandelles des compositions dans lesquelles il entre.

La *canne à sucre* est un roseau de neuf ou dix pieds de hauteur, d'un vert tirant sur le jaune : il est divisé en articulations, & contient, au lieu de moëlle, un suc mielleux, doux & agréable au goût, qui est le sucre. Les cannes d'où on le tire, croissent en Amérique, principalement au Brésil, & dans les Isles Antilles. C'est de là d'où nous tirons à présent presque tout notre sucre ; mais avant la découverte de l'Amérique, on en apportoit déjà des Indes orientales. Les Anciens connoissoient le sucre ; & les Médecins le recomman-

doient comme un remede excellent & agréable : mais ce n'est que dans le dernier siecle, & dans celui-ci, qu'il est devenu d'un usage aussi général, & que l'on a appris à le raffiner & à le perfectionner au point où nous le voyons aujourd'hui. Il fait un des plus grands objets du commerce des Epiciers. Autrefois on n'en trouvoit que chez les Apothicaires; d'où vient l'expression proverbiale, qu'un Marchand mal assorti est un Apothicaire sans sucre.

La *cannelle* est la seconde écorce d'un petit arbre appelé *cannellier*, qui croît dans l'Isle de Ceylan, située dans la mer des Indes. On prétend que les Anciens le connoissoient sous le nom de *cinnamomum*; du moins donnoient-ils ce nom à une écorce aromatique. Quoique la cannelle nous parvienne très-seche, elle conserve encore beaucoup de parfum, & de grandes vertus. On en tire aux Indes mêmes une huile essentielle, qui est très-chere, excellente, mais échauffante, & fortifiante au dernier degré. Le sel tiré de la cannelle, est encore un grand défensif contre la corruption; la seule infusion de cette épice dans de l'eau, du vin, ou toute autre liqueur, est stoma-

chique & cordiale. L'eau diſtillée des fleurs de cannelle, eſt un parfum délicieux.

Capillaire. Les Anciens connoiſſoient la plante que nous appelons aujourd'hui capillaire, ſous le nom d'*adianthum*, ou *cheveux de Vénus*. Il y en a une eſpece très-commune, qui vient ſur les vieilles murailles, ſur quelques rochers, ou ſur le bord de quelques ruiſſeaux. Les Botaniſtes la rangent dans la claſſe des fougeres ; mais l'eſpece de capillaire, dont l'infuſion eſt la plus utile à la ſanté, eſt celle qui croît aux environs de Montpellier en Languedoc, & celle qui nous vient du Canada ; l'une & l'autre ſe prennent en boiſſon, comme du thé ; & l'on en fait un ſirop très-pectoral. Il guérit les toux opiniâtres, fait cracher la pituite, ſoulage les aſthmatiques, diſſipe doucement les obſtructions du foie, & eſt utile pour la jauniſſe.

Le *caprier* eſt originaire d'Arabie : on cultive en Provence l'eſpece épineuſe, encore faut-il prendre quelques précautions pour conſerver cet arbre, accoutumé à un climat très-chaud. Ce que nous faiſons entrer dans nos ragoûts, ſous le nom de *capres*, ne conſiſte que

dans les boutons du fruit de cet arbre. On les cueille quand ils ſont encore tendres & verds, & on les fait confire dans le vinaigre. On en fait de même des fruits encore petits, qu'on nomme *cornichons de caprier*. Les Anciens connoiſſoient cet arbre, & attribuoient des vertus médicinales à ſes fruits & à ſes boutons. Dioſcoride vante beaucoup ſa racine, que l'on a effectivement trouvée de nos jours bonne contre les vapeurs.

La *capucine* eſt originaire du Pérou, mais naturaliſée dans nos jardins : cependant elle n'y fleurit qu'en été ; au lieu que dans les pays chauds, elle porte toute l'année des fleurs d'une couleur rouge jaunâtre, fort agréable, & qui ſe terminent en capuchon pointu ; ce qui leur a fait donner le nom de *capucine*. On en mange en ſalade ; leur goût eſt d'abord ſucré, & enſuite un peu âpre. On confit les boutons de capucines au vinaigre, comme les capres.

Le *cardon* eſt une plante potagere : on diſtingue ceux de Tours, & ceux d'Eſpagne : les derniers ſont les meilleurs ; on n'en mange que les côtes, qu'on eſtime davantage que celles de poirées & d'artichauts.

La *carotte* eſt une racine potagere, dont on fait grand uſage dans nos cuiſines ; les meilleures nous viennent du côté de la Flandre. Ses feuilles ſont vulnéraires & ſudorifiques : on fait de ſa racine un cataplaſme pour les femmes malheureuſement tourmentées du cancer.

Le *cartame* eſt une eſpece de ſafran bâtard, qui ſert pour la teinture. Je n'en parle ici que pour apprendre aux Dames que c'eſt avec cette plante que l'on compoſe le rouge végétal, qui eſt à la mode depuis quelque temps, ſemble auſſi beau que le vermillon ou rouge minéral, & n'a pas les inconvéniens de celui-ci pour la ſanté.

La *caſſe* naît ſur un grand arbre, qui vient dans les Indes & dans le Levant. Dans le ſiecle dernier, il a été tranſplanté en Amérique, où il a réuſſi parfaitement. Ce qu'on appelle *bâtons de caſſe*, ſont des ſiliques ou gouſſes d'un pied de long, qui contiennent une moëlle noire, graſſe, purgative, & d'un goût déſagréable. Tout le monde ſait qu'on en fait à préſent grand uſage en Médecine ; mais il ne paroît pas que les Anciens l'aient employée : cependant Proſper Alpin prétend que les Egyptiens s'en

ſervoient autrefois. On fait avec la pulpe de caſſe une confiture aſſez agréable, & qu'on juge bien qui eſt purgative.

Le *caſſis* eſt un petit groſeiller à fruit noir, qui croît en France, & même aux environs de Paris, dans la Vallée de Montmorency. On n'en mange point le fruit, mais on en fait un ratafiat, qui paſſe pour reſtaurant, & bon contre les indigeſtions.

Le *cedre*, ſurnommé du *Liban*, parce qu'on étoit perſuadé, au ſeizieme ſiecle, qu'il ne pouvoit croître que ſur cette montagne, eſt le plus bel arbre que nous connoiſſions. Les Botaniſtes le placent, avec raiſon, dans la claſſe des pins & ſapins; il y tient le premier rang. Il a pour fruit des pommes comme celles de pin, & elles renferment ſa graine. Ses fleurs ſont mâles & femelles ſur le même arbre; il découle de ſon bois une gomme ou réſine, que l'on nomme *cedria*, qui ſervoit aux anciens Egyptiens pour leurs embaumemens, & eſt bonne pour les plaies. La tige du cedre a quelquefois plus de cent trente pieds de hauteur. Pline aſſure qu'il en a vu un mât de navire qui avoit cette longueur, ſur cinq pieds de diametre. Le bois en eſt incor-

ruptible, & d'une durée presque sans fin. On lit dans la Bible, que le Temple de Salomon en étoit presque tout construit, ou du moins orné. C'étoit Hiram, Roi de Tyr, qui faisoit passer ce bois précieux à Jérusalem. Le Temple d'Ephese en étoit aussi bâti. Ce n'est que de nos jours que l'on a imaginé de cultiver, en Angleterre, le cedre du Liban, & que l'on est parvenu à en avoir de la hauteur de quatre-vingts pieds. Un Auteur Anglois a fait un Livre exprès, pour persuader à ses compatriotes de s'occuper de cette culture, & leur faire sentir les avantages que la Grande-Bretagne pourroit en retirer : ils sont incontestables. Cet Auteur prétend que rien n'est si aisé que de faire venir des cedres en Europe, d'autant que toute sorte de terrein est bon à cet arbre ; & qu'il croît également au haut du Mont Liban, au milieu des pierres & des rochers, & au pied de cette montagne dans une plaine très-fertile & très-cultivée. Il y a différentes especes de cedres en Amérique & en Europe, qui, sans être aussi beaux que ceux du Liban, ont à peu près les mêmes avantages.

Le *cerfeuil* est une plante potagere

dont on fait un grand uſage, ſur-tout en ſalade; on le fait entrer auſſi dans les bouillons rafraîchiſſans; il paſſe pour être anti-ſcorbutique, & propre à purifier le ſang.

Le *ceriſier* & la *ceriſe* ſont un arbre & un fruit bien communs: cependant ils fourniſſent un aſſez grand nombre d'Anecdotes Botaniques peu connues; leur nom vient de la Ville de Céraſus dans le Royaume de Pont en Aſie. Lucullus ayant vaincu Mithridate, Roi de ce pays, apporta à Rome les premieres ceriſes; & comme le fruit parut délicieux, & que l'arbre n'eſt pas difficile à élever, il ſe naturaliſa bientôt en Italie & dans une grande partie de l'Europe. Les ceriſes mûres ſont rafraîchiſſantes, & un peu laxatives. Il y a long-temps que celles de la Vallée de Montmorency, près de Paris, ont la réputation d'être les meilleures du monde. Les Pariſiens connoiſſent auſſi très-bien les *bigarreaux*, les *guignes*, & les *griottes*. On fait de cette derniere eſpece de ceriſes, un ratafiat du goût le plus délicat. C'eſt avec les *meriſes*, eſpece de ceriſes ſauvages, que l'on fait une liqueur forte, très-connue en Lorraine & en Suiſſe; qui s'appelle

kirschwaser. Le bois du merisier est recherché, sur-tout par les Luthiers, qui prétendent qu'il est sonore, & qu'on ne peut pas en employer de meilleur pour faire des violons. Ce que l'on appelle *bois de Sainte-Lucie*, qui est d'une couleur violette, a une odeur assez agréable, & dont on fait principalement des étuis, appartient aussi à une espece de merisier, dont les fruits ne sont pas trop bons à manger. Les fleurs du cerisier sont blanches, & font un effet assez agréable. Des curieux de jardins ont quelquefois essayé de faire porter aux cerisiers des fleurs doubles; ils y ont réussi: mais alors l'arbre ne donne point de fruits.

Tout le monde sait que les *champignons* sont un aliment recherché des gourmands, mais indigeste, & sur le choix duquel il est dangereux de se tromper; car il y en a de très-venimeux. Quand on a eu le malheur d'en manger, le premier contrepoison dont il faut user, est l'eau tiede chargée de sel marin; elle dissout le champignon, & force l'estomac à le vomir: après cela, on peut avoir recours aux remedes adoucissans. Les *champignons* font une classe à part dans l'ordre des plantes: on a cru pendant

long-temps qu'ils n'avoient ni fleurs, ni fruits, ni graine; mais on eſt enfin parvenu à leur en découvrir. La phyſique de cette génération ſeroit trop longue à expliquer ici. Les eſpeces principales de champignons, ſont les *mouſſerons*, les *morilles*, & les *agarics*; les premiers viennent aux pieds de différens arbres, & les agarics ſur leur écorce. Nos anciens Botaniſtes plaçoient dans la claſſe des champignons les *truffes*, ſur leſquelles les gourmands ont encore plus à raiſonner que les Naturaliſtes.

Le *chanvre* eſt une plante dont l'utilité eſt bien reconnue dans les Arts & Métiers, puiſque c'eſt avec elle qu'on fait la plus grande partie des toiles, des cordes & des ficelles. La maniere de le cultiver & de le préparer, pour en tirer le parti le plus utile, tient beaucoup plus aux Arts qu'à la Botanique. Ce que le Naturaliſte doit remarquer dans le chanvre, c'eſt la diſtinction des chanvres mâles & des femelles; ils ſont toujours mêlés dans le même champ, & viennent de la même eſpece de graine, mais les tiges ſont ſéparées; les mâles ſont les ſeuls qui portent des graines; les femelles ne portent que des fleurs. Les gens de la

campagne connoiſſent en général cette différence entre les chanvres ; mais ils appellent mal à propos les tiges qui portent des fleurs, mâles, & celles qui portent des graines, femelles. Le *chenevis*, que l'on fait manger aux oiſeaux, eſt la graine du chanvre.

Le *charme* eſt, par lui-même, un aſſez vilain arbre ; mais l'art du Jardinier le réduit en buiſſon, & en fait les plus belles paliſſades, que l'on appelle *charmilles*.

Le *châtaignier* eſt indigene à la France ; du moins il paroît qu'il a été connu de toute ancienneté dans les Gaules. La charpente de tous les anciens bâtimens, Palais, Egliſes, Monaſteres de nos Provinces, en eſt faite : mais à force de l'employer à cet uſage, on a détruit la plus grande partie des forêts de châtaigniers ; on en a coupé les plus beaux arbres, & on n'a pas donné aux autres le temps de parvenir au dernier degré de croiſſance. Quant au fruit, on le diſtingue en châtaignes & en marrons. La châtaigne vient ſur l'arbre dans les forêts, ſans ſoin & ſans culture. Il y a des Provinces entieres dans le Royaume, & dans les pays circonvoiſins, qui s'en

nourriſſent. Ce ſont ordinairement des cantons montueux, arides, & dans leſquels il ne croît point de bons grains. La façon la plus ordinaire de ſe nourrir des châtaignes, eſt d'en faire une pâte ou bouillie : le goût en eſt aſſez agréable ; mais la pâte eſt peſante & difficile à digérer. La différence du marronnier au châtaignier n'eſt que dans la culture & la greffe ; d'où il réſulte que les fruits du marronnier ſont beaucoup plus gros, plus ronds, & meilleurs que ceux du ſimple châtaignier. Les marrons les plus eſtimés ſont ceux du Luc en Provence. On les envoie, avec beaucoup d'autres de la même Province & du Dauphiné, vendre aux foires de Lyon ; & ils ſont connus à Paris ſous le nom de marrons de Lyon. Je parlerai plus bas du marronnier d'inde.

Le *chêne* eſt, après le cedre, le plus grand & le plus beau de tous les arbres, & généralement le plus utile ; ſon bois eſt du meilleur uſage dans la charpenterie, le charronnage, & la menuiſerie. Son écorce ſert aux Tanneurs pour préparer les cuirs ; ſon gland eſt une excellente nourriture pour les porcs, les ſangliers, & les bêtes fauves. Il croît juſques à quarante ans, dure enſuite

plus ou moins, ſuivant ſa force; ſi on ne le coupoit pas, il pourroit reſter ſur pied pluſieurs ſiecles. Celui que l'on emploie en charpenterie, après avoir été bien ſéché, ſe conſerve ſain à l'air pendant cinq à ſix cents ans; en pilotis, on prétend qu'il dure juſques à quinze cents. Les chênes groſſiſſent quelquefois juſques à un point conſidérable, & vivent ſouvent bien plus que nous ne venons de le dire. On lit dans les anciennes Hiſtoires d'Angleterre, qu'il y en avoit un près d'Oxford, dont les branches s'étendoient juſques à cent huit pieds de diametre, & qu'il pouvoit mettre à l'abri plus de quatre mille hommes. Il n'y a pas long-temps qu'on en montroit un autre dans le même Royaume, qui ſubſiſtoit du temps d'Edouard I, & qui auroit par conſéquent près de ſix cents ans d'antiquité. Au ſeizieme ſiecle, on en voyoit un en Allemagne qui avoit cent trente pieds de haut, & trente de diametre. Lorſque Charlemagne faiſoit la guerre aux Saxons, il trouva une troupe de ces Barbares qui s'étoient retirés & habitoient dans un vieux chêne, qui leur ſervoit comme de citadelle. Le cœur des arbres de chêne étant coupé, s'appelle *merrain*,

merrain, & ſe débite en planches : on en fait des douves de tonneaux, ce ſont les meilleures. Le chêne nourrit une eſpece de plante paraſite, ou mouſſe, qui s'attache à ſes branches, c'eſt le *gui*. On ſait que les Druides, ou Prêtres des anciens Gaulois, le cueilloient tous les ans en cérémonie, rendoient aux chênes une eſpece de culte religieux, & regardoient comme ſacrées les forêts qui en étoient compoſées. Ce n'eſt que de nos jours que l'on a découvert que l'agaric, eſpece de champignon qui croît ſur les vieux chênes, eſt le plus excellent ſtiptique, & arrête les hémorrhagies les plus conſidébles. D'ailleurs, cet agaric eſt depuis long-temps la matiere de l'amadou. Le chêne nourrit une quantité d'inſectes, dont les corps & les coques ont des propriétés. La noix de galle vient ſur certains chênes du Levant : on ſait que cette noix, ou plutôt coque, eſt le principal ingrédient de l'encre.

Le *chêne vert* ou *Yeuſe* differe principalement de l'autre chêne, en ce qu'il conſerve ſes feuilles toute l'année. C'eſt ſur une eſpece de ces arbres, qui croît en Provence & en Eſpagne, que l'on trouve la galle-inſecte, que l'on appelle *kermès*,

qui eſt d'une grande utilité pour les Apothicaires & les Teinturiers ; mais cette drogue appartient au regne animal.

Le *chiendent*, plante très-commune en France, & notamment aux environs de Paris, eſt le véritable *gramen* des Latins. Le nom qu'il porte lui vient de ce que les chiens, par un inſtinct naturel, vont le chercher pour ſe purger quand ils ſe ſentent malades. Pour nous, nous le faiſons entrer dans les tiſanes communes, comme étant doucement apéritif. On fait en Pologne un très-grand uſage de la graine de chiendent, que l'on appelle *cacha* ; on la mange cuite dans l'eau ou le bouillon, comme nous faiſons la ſemoule : on aſſure & on éprouve que c'eſt un excellent pectoral ; mais comme cette graine eſt très-fine, il y a une maniere de la recueillir ſur la ſommité de la plante, où elle paroît comme une eſpece de manne ou de roſée ; auſſi les Droguiſtes de Paris la connoiſſent-ils ſous le nom de manne de Pologne. Ce n'eſt pas tout-à-fait par pareſſe qu'on ne recueille point en France une manne auſſi ſalutaire, mais parce que le chiendent s'y trouve trop confondu avec d'autres herbes.

Le *chou* eſt un légume excellent ; mais

ſi commun, & ſi connu de tout temps, qu'il y a peu de choſes ſingulieres à en rapporter. Le Livre d'Agriculture, attribué à Caton le Cenſeur, le recommande comme un grand ſpécifique ; & l'on prétend que, pendant ſix cents ans, les Romains ne ſe ſont ſervis que du chou pour guérir leurs maladies. La fameuſe Ecole de Médecine de Salerne remarque que la ſubſtance du chou reſſerre le ventre, & que le jus relâche. Le bouillon de chou rouge eſt un excellent ſpécifique contre le mal de gorge & l'enrouement. Les Anciens croyoient que le chou déſenivroit ; auſſi les ivrognes mangent-ils encore de la ſoupe aux choux.

La graine de *chou-fleur* dégénere ſi promptement en France, qu'on eſt obligé d'en tirer ſouvent de Malthe & de Chypre.

Tout le monde ſait que la *ciguë* eſt un poiſon très-dangereux : il y a cependant une grande remarque à faire à ſon ſujet ; c'eſt que ce poiſon eſt plus ou moins violent, ſuivant la nature du ſol & la différence des climats dans leſquels croît cette plante. Il eſt certain qu'à Athenes elle faiſoit mourir ſûrement, mais très-doucement, en coagulant le

ſang. Au contraire, à Rome, Pline prétend qu'elle n'étoit point mal-ſaine, & qu'elle ſervoit même à diſſiper l'ivreſſe. Un Auteur du ſeizieme ſiecle dit qu'il a vu manger en Lombardie de la ciguë en ſalade, ſans aucun accident; mais au moins auprès de Paris l'uſage en eſt très-dangereux. On en diſtingue de deux eſpeces, la grande & la petite; cette derniere eſt la plus à craindre, parce qu'on peut aiſément la confondre avec le perſil: elle donne des vertiges, rend les extrémités froides, & enfin cauſe le hoquet & la mort. Le contrepoiſon eſt le vinaigre, ou l'acide de limon en vomitif. Il eſt ſingulier qu'Hippocrate ait conſeillé la ciguë, priſe intérieurement comme remede, dans le temps qu'on s'en ſervoit à Athenes comme poiſon. De nos jours, on a voulu faire regarder les pilules de cette plante comme un ſpécifique contre le cancer. Il y a long-temps qu'on fait un uſage très-utile des emplâtres de ciguë, mêlée de flegme, avec des limaçons, contre les obſtructions au foie, les ſquirres, & même la goutte ou la ſciatique.

Le *citronnier*, originaire de la Perſe & de la Médie, ne vient en France que

dans quelques-unes des Provinces méridionales ; il est commun en Italie, en Espagne, & en Portugal ; il étoit connu à Rome du temps de Pline, mais on n'y en mangeoit point encore : cependant on en faisoit déjà grand usage du temps de Galien, & le Livre attribué à Apicius nous apprend qu'on en servoit alors sur les tables Romaines. On trouve des citronniers dans toute l'Asie, aux Indes, & à la Chine. Les meilleurs de l'Europe sont ceux qui viennent de Florence. La plaine entre Pise & Livourne est particuliérement favorable à leur production. Le citron est antiscorbutique ; son jus, mêlé avec de l'eau, est ce que l'on appelle la simple limonnade (car on confond à Paris le citron & le limon, qui, à dire vrai, different de peu de chose) ; c'est une liqueur rafraîchissante, agréable, & qui aide à la digestion. Mais il faut être en garde contre l'usage qui s'est introduit à Paris de faire la limonnade avec ce que l'on appelle le sel ou l'essence de citron ou de limon. Si cette prétendue essence étoit vraiment composée de ces fruits, elle ne feroit point mal-saine ; mais il n'arrive que trop souvent qu'on y substitue l'acide vitriolique. L'écorce de citron

confite est une excellente conserve, & très-saine ; un citron piqué de clous de girofle passe pour être un puissant préservatif contre les mauvaises odeurs, & même contre la peste. On fait avec l'écorce de citron une liqueur appelée *citronnelle*, qui est de bon goût. Le jus de citron joint avec du sucre & de l'eau-de-vie de rack, forme le punch, liqueur Angloise très-renommée. Le *cédra* est une espece du citron que l'on cultive en Italie ; il est plus gros, & d'un goût plus aromatique que le citron ordinaire. La *bergamote* vient d'une branche de citronnier entée sur un arbre de *poires de bergamote*, qui tirent leur nom du Bergamasque, dans lequel elles croissent. On fait avec l'écorce de bergamote desséchée, des bombonnieres ; l'eau de bergamote est une excellente liqueur. Le cédra & le citronnier d'Amérique sont la base de la liqueur si renommée, qu'on appelle *eau des Barbades*.

Le *coco* est une grosse noix qui croît dans trois parties du monde, excepté l'Europe, sur une espece de palmier dont il est fâcheux que nos pays soient privés, vu l'extrême utilité qu'on peut en retirer, & les grandes ressources que le cocotier

seul peut fournir. Son bois est excellent pour la construction des maisons & des navires. Ses grandes feuilles entieres servent à couvrir ces mêmes maisons, & en cas de besoin on en fait des voiles de navire & des parasols. En ôtant les côtes de ces feuilles, on peut se servir de la partie la moins épaisse, quand elle est seche, en guise de papier ou de parchemin pour écrire. Les petites côtes fournissent les plumes, & les plus grosses, étant brûlées, broyées, & mêlées avec de l'eau, font de l'encre. On en fait aussi des cordes & des nattes. En coupant le bout de ses petits rameaux, on en fait découler la seve, on la ramasse dans des pots; étant fraîche, c'est un lait ou une boisson très-agréable & très-rafraîchissante; en l'exposant au soleil, elle se change en vin, & en l'y laissant encore plus long-temps, en vinaigre. En le distillant, on en fait une eau-de-vie très-forte & très-estimée, que l'on appelle *rack*. Les Anglois sur-tout l'aiment beaucoup; elle entre dans la composition du punch. Les sommets des petits plants de cocos peuvent se manger, & sont tendres & de bon goût. Les noix de cocos croissent par régimes ou grappes; il en pousse

en grand nombre ſur la même branche. Ils deviennent communément de la groſſeur d'un melon, ou même de la tête d'un homme. La coque de cette noix eſt d'un bois très-dur & naturellement poli; on en fait des taſſes, des cuillers, & différens uſtenſiles d'une grande propreté. Le dedans de la noix eſt rempli d'une eſpece de moëlle qui forme un très-bon manger. Quand elle eſt fraîche, au centre eſt une certaine quantité d'une eau fort douce & fort blanche qui déſaltere & qui nourrit; on en donne aux enfans au lieu de lait. En exprimant cette moëlle, on en tire une huile bonne à brûler; il y a encore autour des noix de cocos une eſpece de bourre ou brou qu'on peut filer comme de la filaſſe, & en faire des filets & de la ficelle.

On appelle *coignaſſier* l'arbre qui produit le *coing*; c'eſt une eſpece de poirier. On ſait que les poires en ſont groſſes & belles en apparence, mais cotonneuſes & âpres étant crues; on les mange rarement ainſi, mais plutôt en compote & en confiture, que l'on appelle *Cotignac*. Depuis long-temps le Cotignac d'Orléans eſt en réputation; cependant il n'y a point de coignaſſiers dans ce pays-là:

on les cultive principalement en Provence & en Portugal. On en fait aussi de très-bon ratafia, & un sirop utile pour les maux d'estomac. Les Anciens appeloient les coings *malas Cydonias*, pommes de Cydon, parce que ces fruits leur étoient venus de la Ville de ce nom dans l'Isle de Crete.

Le *colsa* est une plante à fleurs jaunes ou blanches, que l'on cultive dans les Pays-Bas, sur-tout dans les environs de Lille en Flandre. Sa graine produit une huile utile pour la teinture, & dont on fait du savon noir. Le fruit est une espece de choux.

Il y a deux especes de *consoude*; l'une & l'autre tirent leurs noms de ce qu'elles sont vulnéraires, doucement astringentes, qu'elles arrêtent les crachemens de sang, & même consolident toute espece de fractures & de déchirures dans les parties intérieures & extérieures du corps. Les Anciens, & même les Auteurs des quinzieme & seizieme siecles, conseilloient aux personnes du sexe les lotions de l'eau provenant de la décoction de cette plante.

Le *cotonnier* étoit connu des Anciens, puisque Théophraste & Pline en parlent

sous le titre d'arbre qui produit de la laine. J'ai déjà eu occasion de dire que Pline se plaignoit du luxe qui s'étoit introduit à Rome, où les Dames s'habilloient de mousseline légere & transparente, au grand avantage de leurs charmes, mais au détriment de leur modestie. Les Anciens ne connoissoient que le coton qui leur venoit des Indes. A présent on cultive cet arbre en Syrie, en Chypre, en Sicile, à Malthe, & même dans la Pouille; d'ailleurs il en croît abondamment dans les Isles de l'Amérique. Ainsi cette laine végétale, autrefois si chere & si rare, est à présent très-commune. On en fait nombre de toiles & d'étoffes qui portent différens noms : les plus belles & les plus fines sont toujours les mousselines des Indes. Tous les cotonniers produisent des noix, dans lesquelles on trouve cette laine ou duvet qui est le coton. On casse ordinairement la noix pour le faire sortir ; mais si on attendoit la parfaite maturité de ce fruit, il s'ouvriroit de lui-même, & laisseroit tomber le coton qui contient la graine de l'arbre.

Le *coudrier* ou le *noisettier* (c'est le même arbre ou arbrisseau), a pour fruit les noisettes ou petites noix d'un bois fort

dur. Ils contiennent une amande que l'on appelle quelquefois *aveline*. Les Confiſeurs en font des dragées. En les écraſant, on en tire une huile qui paſſe pour pectorale. Les Romains ont connu le noiſettier, & ils appeloient les noiſettes *noix du Pont*, parce qu'elles leur venoient de ce Royaume ſitué en Aſie. Ce n'eſt qu'au dix-ſeptieme ſiecle que l'on a commencé à attribuer aux branches de coudrier, coupées d'une certaine façon, dans certains temps, & dans les mains de certaines perſonnes, des vertus vraiment ſurprenantes; c'eſt ce qu'on appelle *la baguette divinatoire*. On a déjà beaucoup rabattu de l'opinion que l'on avoit de ce prétendu prodige. Les prétentions de la baguette ſe bornent à préſent à indiquer les eaux ſouterraines, encore tout le monde ne convient-il pas de cette qualité occulte; mais ce n'eſt pas ici le lieu d'examiner à quel point elle eſt fondée.

Creſſon. Tout le monde ſait que cette plante, que l'on mange en ſalade & ſous les volailles rôties, eſt très-ſaine & anti-ſcorbutique. On en diſtingue de deux eſpeces; le creſſon des fontaines, & celui des jardins ou creſſon Alenois; ils ont les mêmes qualités, mais le premier dans

un degré supérieur. On prétend que le nom d'Alenois est un diminutif de celui d'Orléanois, Province de laquelle vient originairement cette espece de cresson.

Le *cumin* est une petite graine, espece d'anis que l'on cultive particuliérement à Malthe. Les Hollandois en mettent dans leur fromage ; & en Allemagne on en seme sur le pain, pour lui donner un goût piquant, agréable, & odoriférant.

Les *dattes* sont le fruit du palmier de la plus grande & de la plus belle espece, que l'on appelle *palmier-dattier*. C'est un fruit à noyau oblong, gros à peu près comme une prune, & dont la peau est brune & la chair jaunâtre. Quand les dattes sont mûres, elles tombent d'elles-mêmes, ce qui fait que l'on les cueille toujours un peu auparavant ; mais en les laissant exposées au soleil, elles achevent d'y mûrir. Les fruits étant à ce point, on les presse pour en faire sortir une certaine huile grasse & sucrée, très-bonne & très-saine, dont on se sert dans le Levant en guise de beurre pour les ragoûts & la pâtisserie. On dépouille plus ou moins les dattes de cette huile. Les fruits dont elle n'a été tirée que légérement & en partie, sont plus agréables & meil-

leurs ; ce ſont ceux-là que mangent les gens riches & délicats dans tout le Levant. On abandonne aux pauvres gens les dattes qui ont été miſes à la preſſe, & trop deſſéchées. Les noyaux ſervent encore à nourrir les animaux, ſur-tout les chameaux. Les dattes qui viennent du Levant juſque chez nous, ſont communément réduites dans un état de deſſéchement ; cependant on en fait encore une tiſane favorable aux poitrinaires. Nous devons avoir grand regret à ne pouvoir nous nourrir aiſément de ce fruit ſi agréable & ſi utile à la ſanté. Pour notre conſolation, il faut que nous ſachions que, ſuivant les anciens Auteurs, l'uſage fréquent des dattes affoiblit la tête & occaſionne la mélancolie.

Le *dictame*, ſi célébré par nos anciens Naturaliſtes, & même par les Princes des Poëtes Grecs & Latins, Homere & Virgile, croît dans l'Iſle de Crete ou Candie ; mais apparemment que cette plante ne peut produire les merveilleux effets qu'ils lui attribuoient, ſur-tout pour la guériſon des plaies, que quand elle eſt appliquée fraîche, ou qu'elle eſt préparée de certaine maniere. Cependant quelques Médecins indiquent comme remedes les

feuilles qu'on nous en apporte, & qui sont assez odorantes. C'est peut-être en vertu de leur antique réputation qu'on les fait entrer dans la thériaque, dont on sait que la recette est fort ancienne. Nous connoissons en France une plante appelée communément *dictame blanc* ou *fraxinelle*; mais elle n'a pas des prétentions si élevées que le dictame de Crete.

Ebene, bois qui nous vient des Indes; il est très-dur & très-pesant; c'est à cela qu'on reconnoît le véritable. Il prend un très-beau poli, & on l'emploie avec distinction dans les Ouvrages de marqueterie & d'ébénisterie. Il y a trois sortes d'ébene, la noire, la verte, & la rouge. La premiere nous vient communément de l'Isle de Madagascar sur la côte d'Afrique; les deux autres de l'Amérique.

Les *échalotes* sont les têtes ou les bulbes d'une petite espece d'ail originaire d'Espagne; les bonnes échalotes d'Espagne s'appellent *rocamboles*.

L'encens est une résine qui découle d'un petit arbre qui croît dans la partie de l'Arabie, appelée *Sabéenne*, dans l'Ethiopie, & au pied du mont Liban. Tel est le plus pur ou même le véritable encens; mais ce mot est devenu aujour-

d'hui générique, & signifie toute espece de parfums qui se brûlent.

Les *épinars*, plante potagere, dont on mange les feuilles hachées & cuites; moyennant quoi, ceux qui en font le plus d'usage ont peine à les reconnoître sur terre : au reste, c'est une nourriture fort saine. Il y a une espece d'épinars sauvages, que l'on appelle le *bon Henri*.

L'épine-vinette est un arbrisseau épineux qui vient en France, & même aux environs de Paris; il sert de haiés; il porte de petites fleurs jaunes, jolies & odorantes, & un petit fruit acide, qui vient en grappes comme la groseille : on en fait des confitures, un sirop, & une décoction rafraîchissante, bonne pour la fievre.

L'*érable* est un arbre très-commun dans toutes les parties du monde; il y en a de plusieurs especes. L'érable blanc s'appelle autrement *sycomore*. Le petit érable s'arrange en palissades comme la charmille. C'est de l'érable de Virginie, qu'on retire par incision un suc mielleux qu'on appelle *sucre d'érable*; on prétend qu'il est excellent pour la poitrine : on en fait des tablettes, des sirops, & des eaux pectorales.

Estragon, petite plante potagere, dont

la feuille est longue & étroite, d'un goût fort & aromatique ; elle est stomachique, mais fort échauffante : on en mêle dans les salades, & sur-tout dans le vinaigre, qu'elle rend excellent.

Le *fenouil* est une plante dont la graine est chaude & aromatique, comme l'anis & le cumin. Il facilite la digestion, & guérit, dit-on, les coliques venteuses. On en fait entrer dans quelques ragoûts, sur-tout dans les courbouillons de poisson. On croyoit autrefois qu'il n'y avoit de bon fenouil qu'en Italie, & sur-tout aux environs de Florence ; mais à présent on en cultive en Provence & en Languedoc.

Les *féves* s'appellent en Latin *fabæ*, du Grec *phago*, qui veut dire manger, parce que c'est une des premieres nourritures dont les hommes aient usé. La premiere espece de féves est celle que l'on connoît à Paris, sous le nom de *féves de marais*. C'est une plante légumineuse, dont la tige a environ trois pieds de haut. Les féves sont contenues dans des gousses, qui s'ouvrent en deux cosses, & contiennent quatre à cinq grosses féves ; leur écorce est épaisse & coriace ; elle s'amollit dans l'eau, & forme une assez bonne pâte,

pâte, nourrissante, mais un peu pesante sur l'estomac, & venteuse. La *féverole* ou *petite féve*, ne differe de celle de marais que par la grosseur. On fait avec les féves une farine qui a des vertus médicinales. Pline prétend qu'on a autrefois essayé d'en faire du pain. Les *haricots* font partie de la classe des féves, & on en distingue de plusieurs especes; les haricots de Soissons sont les plus estimés de tous ceux que l'on mange à Paris. On recherche les haricots verds quand ils sont dans leur nouveauté, & que la féve n'est pas encore formée dans la cosse. On a trouvé depuis peu le moyen de conserver des haricots verds toute l'année, en les faisant sécher aussi-tôt après qu'on les a cueillis; quand on les veut manger, on les fait revenir & renfler dans l'eau bouillante. Nos bons aïeux les confisoient au vinaigre, pour les conserver.

Le *figuier* est un arbre qui produit des fruits délicieux; mais il exige un climat chaud, & de la culture: il ne croît naturellement que dans nos Provinces méridionales. On distingue un grand nombre d'especes de figues; les plus communes sont les blanches & les rouges. Les dernieres sont plus sucrées;

mais on trouve, en France, que les premieres ont un goût plus agréable. Les figues sont adoucissantes ; cependant les sucs de l'arbre & des feuilles sont caustiques. Les figues ont l'air de sortir immédiatement des branches de l'arbre, sans être précédées d'aucunes fleurs : il est pourtant vrai que cette fleur existe, mais elle est cachée dans le bouton, qui, en grossissant, devient la figue même. C'est dans cet intérieur qu'elle s'épanouit & jette les graines que l'on trouve en ouvrant la figue, quand elle est mûre. Quoique les figues ne viennent pas aisément dans nos Provinces septentrionales, on parvient cependant, à force de soins & d'intelligence de la part des Jardiniers, à y établir de belles & nombreuses figueries ; mais l'Art de cette culture regarde plutôt le jardinage que la botanique. On distingue les figues d'automne, d'hiver, & de printemps, parce qu'il y en a des especes qui viennent en maturité dans ces différentes saisons de l'année. Les figues desséchées, qui nous arrivent de Provence, sont de l'espece des blanches; on n'y fait d'autre préparation que de les laisser sécher au soleil. Les climats de la Grece & de l'Italie étant très-propres

à la production des figues, il n'y a aucun fruit dont les Anciens aient fait plus de cas, & qu'ils aient cultivé avec plus de soin. Ils connoissoient déjà l'opération appelée *caprification* moyen singulier & curieux de perfectionner les figuiers domestiques, au moyen des figuiers sauvages, ou capri-figuiers. Il n'est pas possible de s'étendre ici sur le procédé de cette opération curieuse, & digne de l'attention du Naturaliste. Les Anciens ont reconnu dans le figuier une propriété, qui, quelque extraordinaire qu'elle nous paroisse, a cependant été constatée de nos jours ; c'est que quand on attache un animal, fraîchement tué, & par conséquent dur & coriace, à une branche de figuier, ou qu'on le couvre des feuilles & des fruits de cet arbre, il s'attendrit en peu de momens, & devient bon à manger : si on l'y laissoit trop longtemps, sa chair se corromproit. Il y a dans les Indes un figuier, dont Garcias *ab orto* nous a le premier donné la description détaillée, mais dont nos plus anciens Naturalistes, Théophraste & Pline, avoient entendu parler ; c'est un grand & gros arbre, qui répand au large ses rameaux, d'où sortent des paquets

de filamens de couleur dorée. Lorsqu'ils sont parvenus à terre, ils y prennent racine, & forment peu à peu autant de nouveaux arbres, qui produisent à leur tour de nouveaux filamens, & ainsi à l'infini : de sorte qu'un de ces figuiers multiplie tellement, qu'il remplit un grand pays d'arbres de son espece, aussi gros & aussi hauts que lui, formant une ample & épaisse forêt qui produit beaucoup d'ombre. Les figues qui croissent sur ce singulier figuier sont rouges, & douces comme les nôtres, mais moins agréables au goût; son écorce sert de toile & d'étoffe pour habiller les Indiens.

La *fougere* est une plante communément basse, dont la contexture & la fructification ont des caracteres particuliers, qui attirent l'attention des Botanistes, mais qui intéresseroient peu le commun de nos Lecteurs. Il y a en Amérique des fougeres qui s'élevent jusqu'à la hauteur des arbres. Pour nous, nous connoissons principalement la fougere, parce que c'est avec le sel qu'on tire de cette plante qu'on fait le verre transparent & clair, qui, depuis plusieurs siecles, est devenu si commun en Europe, mais que les Anciens ne con-

noiſſoient pas. La fougere a auſſi ſes propriétés médicinales ; comme elle eſt très-amere, c'eſt un excellent vermifuge.

Le *fraiſier* eſt une petite plante baſſe & touffue, qui vient naturellement dans les bois à l'ombre des arbres. On le cultive auſſi dans les jardins ; les fraiſes qu'elle produit alors ſont plus belles, plus groſſes, pouſſent plutôt que les fraiſes de bois, mais ſont moins fraîches, moins parfumées, & d'un goût moins délicat. Les fraiſes ſont ſalutaires & rafraîchiſſantes ; mais quelquefois elles aigriſſent dans l'eſtomac ; ſi l'on en mange trop, elles nuiſent au genre nerveux. L'eau de fraiſe, qui n'eſt que le jus de ce fruit, mêlé avec de l'eau & du ſucre, eſt une boiſſon très-agréable & très-rafraîchiſſante. Cette même eau, pure & ſans ſucre, eſt un excellent coſmétique, c'eſt-à-dire, qu'elle nettoie & adoucit la peau, & ôte les taches de rouſſeur.

Quoique la *framboiſe* reſſemble beaucoup à la fraiſe, leurs plantes n'ont rien de commun ; le *framboiſier* eſt une eſpece de ronce garnie d'épines. Les Anciens l'appeloient ronce du mont Ida, parce qu'il y en a beaucoup ſur la montagne

de ce nom en Phrygie. Les framboises sont bien plus parfumées que les fraises; mais leur goût est plus fade; peu de gens en veulent manger beaucoup, à moins qu'elles ne soient mêlées avec les fraises ou les groseilles. Elles se corrompent aisément dans l'estomac; cependant elles sont propres aux tempéramens bilieux. L'eau de framboise, pourvu qu'elle soit légere, est excellente dans l'été.

Le *frêne* est un assez bel arbre de haute futaie. Les anciens Naturalistes & Médecins attachoient de grandes vertus à son écorce & à ses feuilles; ils se servoient de la premiere, comme nous faisons aujourd'hui du quinquina, pour arrêter les fievres. Les autres étoient, selon eux, le plus grand remede contre la morsure des serpens. Pline fait à ce sujet bien des contes; entre autres, que les serpens aimeroient mieux se jeter dans le feu que de se tenir à l'ombre d'un frêne.

Galbanum. C'est une assez mauvaise gomme qui nous vient du Levant, & qui coule d'un arbre; elle est puante: cependant on prétend qu'on en brûloit autrefois sur l'Autel des parfums dans le Temple de Jérusalem. Cette drogue, quoiqu'elle vienne de loin, n'est ni rare

si chere; il est vrai qu'elle a quelques vertus médicinales, & est propre, entre autres, à dissiper les vapeurs. Le proverbe, *donner du galbanum*, vient de ce que beaucoup de Charlatans en faisoient des pilules, & après en avoir exagéré les propriétés, les vendoient fort cher, quoiqu'elles leur eussent couté fort peu.

La *garance* est une plante dont la racine sert à la teinture en rouge : mais qui donne une couleur bien inférieure à l'écarlate. Une propriété bien singuliere de la garance, qu'on ne connoissoit pas au seizieme siecle, c'est qu'elle teint en rouge, jusques à la moëlle, les os des animaux qui en mangent; le hasard l'a fait remarquer dans la chair des poules & des cochons, qui vivoient dans la cour d'un Teinturier. Les animaux n'en sont pas plus malades pour cela.

La *gaude* est une herbe qui sert à la teinture en jaune; elle vient en Espagne & en Languedoc. La *guede*, qui vient dans le même pays, est du même genre & de la même utilité; elle sert également à la teinture, en la laissant pourrir dans l'eau. On en fait une pâte, que l'on appelle *pastel*; on la laisse sécher, & on l'envoie aux Teinturiers. Il croît aussi

de la guede en Normandie, dont le pastel est d'une qualité inférieure.

Le *garou* est une plante dont on a autrefois tenté de faire usage dans la Médecine; mais on a trouvé que sa feuille & ses fleurs étoient un poison : il en seroit de même de sa racine, prise intérieurement; de nos jours, on a reconnu que cette racine, appliquée extérieurement, forme un excellent vésicatoire : on l'appelle vulgairement *sain-bois*; mais il ne faut pas le confondre avec le gayac, dont nous allons parler, que dans un autre sens on nomme *saint-bois*.

Le *gayac* est un arbre de l'Amérique, dont l'écorce, le bois même, & la résine, ont de grandes vertus. On sait que dans le Nouveau Monde, c'est un spécifique souverain contre la maladie honteuse qui nous est venue de ce pays-là. On s'en sert aussi en France, quoiqu'avec moins de succès, parce que ce bois a perdu de sa vertu : on en fait des tisanes sudorifiques. L'huile de gayac est utile dans les plaies, guérit les os cariés, & a peut-être encore d'autres genres d'utilité.

Le *genevrier* est de deux especes, en arbrisseau, ou en arbre; le premier est

le plus commun dans nos climats septentrionaux; & celui en arbre, dans les pays chauds. Les petites baies, ou fruits de genievre, sont stomachiques & carminatives, mais assez âpres & désagréables au goût. On en fait de l'eau, du vin, & du ratafia, qui sont très-sains. L'eau est produite par la simple infusion du fruit. Le vin se fait en le laissant fermenter pendant un mois avec quelques poignées d'absynthe & des pommes champêtres; quand ce vin est vieux, il est excellent. Le ratafia se fait comme tous les autres; en faisant infuser le genievre dans de l'eau-de-vie, c'est un excellent cordial, mais il ne peut manquer d'être très-chaud. Au commencement de ce siecle, les Anglois s'aviserent de faire de l'eau-de-vie avec le genievre même, pour s'épargner les frais de l'eau-de-vie de vin; on reconnut bientôt qu'elle étoit trop violente, & même très-dangereuse: elle a été défendue par Acte du Parlement. On brûle communément, dans les hôpitaux & dans les chambres des malades, des baies de genievre, pour chasser le mauvais air. Le grand genevrier s'éleve quelquefois à la hauteur des cedres; il produit une

résine, que l'on appelle *vernis* ou *sandaraque* des Arabes. Etant dissous dans l'esprit-de-vin, il en résulte effectivement un vernis fort blanc & fort brillant, mais trop tendre pour pouvoir être appliqué en couches épaisses, sans être mêlé avec d'autres gommes, qui lui font perdre une partie de sa transparence & de sa blancheur. Cette résine, étant réduite en poudre, forme ce que nous appelons le *sandaraque*, qui sert à coller le papier & à l'empêcher de boire, sur-tout dans les endroits où on a été obligé de le gratter pour en enlever l'écriture.

Le *geranium triste* est une fleur que l'on cultive quelquefois dans nos jardins: elle a une singuliere propriété, c'est qu'elle ne jette aucune odeur pendant le jour, & en a une exquise pendant la nuit.

Nos Naturalistes du seizieme siecle ne connoissoient point la plante du *ginseng*, si commune à la Chine, & à laquelle on attribue des propriétés si merveilleuses. On ne la recueille que dans une seule Province septentrionale de l'Empire Chinois; & l'Empereur prend les plus grandes précautions pour ne pas laisser sortir ce précieux végétal. Quelques Jé-

ſuites ont prétendu avoir retrouvé cette plante en Canada : mais il paroît que le ginſeng de ce pays-là ne poſſede pas les mêmes vertus que celui de la Chine.

Le *gingembre* eſt la racine d'une plante originaire de la Chine & des Indes, mais naturaliſée en Amérique. On mange cette racine fraîche en ſalade : on la hache, & on en fait une farce & des ſauces : on la mâche même, pour faciliter le crachement dans les rhumes opiniâtres. Enfin, le gingembre récent a bon goût, & produit d'excellens effets dans certaines circonſtances, mais il eſt infiniment chaud. Il ne nous parvient en Europe que ſec, ou en pâtes confites, & en marmelade ; c'eſt une des quatre grandes épices. Le gingembre rapé n'étant pas d'un trop bon goût, on le mêle ordinairement avec le poivre. Pour le gingembre confit, on s'en ſert beaucoup ſur mer, parce qu'il eſt anti-ſcorbutique.

Le *giroflier*, qui produit des fleurs que l'on nous apporte deſſéchées ſous le nom de *cloux de girofle*, ne croît que dans quelques-unes des Iſles Moluques ſituées dans la mer des Indes. Depuis que les Hollandois ſe ſont emparés de ces Iſles ſur les Portugais, ils ont grand ſoin d'empêcher

qu'on ne transporte les plants de girofliers, afin d'en conserver le commerce exclusif. L'odeur des fleurs du giroflier fraîches est de la plus grande force ; il faut y être accoutumé pour la soutenir : elles en conservent encore beaucoup lorsqu'elles sont seches. Le clou de girofle est d'un usage journalier dans nos cuisines, mais il en faut user avec sobriété, vu la force de cette épice. On en fait de l'eau, du ratafia, des sachets, des pots-pourris, & on en tire une huile essentielle qui a de grandes vertus contre le mal de dents, la carie des os, la gangrene, & même l'apoplexie : mais, encore une fois, l'extrême chaleur du girofle doit le faire redouter.

Il y a en Europe une autre espece de *giroflier*, qui n'a de commun avec celui dont nous venons de parler, qu'une ressemblance de nom ; c'est la plante qui produit les giroflées. Elle vient naturellement & sans culture, le long des murailles & au milieu des décombres. Les plus communes sont les giroflées jaunes ; il y en a aussi de rouges & de panachées. En transplantant ces fleurs dans les jardins, & en les cultivant, on les rend aisément doubles & très-belles. Il y en a une espece qu'on appelle *giroflée musquée* ou *julienne*.

Quelques Auteurs nomment aussi l'arbrisseau qui porte la giroflée, *violier*; l'on en fait un sirop qui a quelque vertu médicinale.

Ce qu'on appelle *gratte-cul*, est le fruit de l'*églantier* ou rosier sauvage; il succede à l'*églantine*, jolie fleur de l'espece des roses.

Le *grenadier* ne vient guere en France que dans les Provinces de Languedoc & de Provence. Tout le monde connoît les grenades; le suc de leurs grains & l'écorce de ce fruit ont des qualités médicinales très-contraires; le suc est fort rafraîchissant, & l'écorce très-échauffante. Il y a des grenades douces, & des aigres; les douces sont les plus agréables à manger; c'est avec les aigres qu'on fait le sirop le plus utile pour la santé. Dans nos Provinces septentrionales, on cultive les grenadiers, & c'est seulement pour l'agrément de la fleur, qui est du plus beau rouge, car le fruit n'y vient point en maturité. Les Anciens appeloient le grenadier *malum Punicum*, *pommier Carthaginois*, parce que l'arbre est originaire d'Afrique.

Le *groseillier* qui vient dans le nord de l'Europe, en France, & même auprès de Paris, se distingue en *groseillier épineux*,

dont les grains ſont gros, jaunâtres ou verdâtres, & dont l'acidité eſt moins agréable que celles des groſeilles en grappes : cependant les groſſes groſeilles ſont très-utiles pour la ſanté ; on en met dans quelques ragoûts. En en laiſſant fermenter le jus avec un peu de ſucre, on en fait une eſpece de vin fort agréable & fort ſain. Le groſeillier à grappes eſt ou blanc ou rouge. On mange ſon fruit avec plaiſir & utilité pour la ſanté, pourvu que ce ſoit avec modération. L'eau de groſeille, le ſirop & le ratafia de ce petit fruit ſont excellens, ſur-tout en été, ainſi que la gelée & les conſerves de groſeilles.

La *guimauve* eſt le ſuc mucilagineux des feuilles d'une plante nommée *althea.* Perſonne n'ignore que ce ne ſoit un excellent & agréable pectoral.

L'*hellébore* ou *ellébore*, plante ſi fameuſe chez les Anciens par la vertu qu'ils lui attribuoient de guérir de la folie, ſe diſtingue en blanc & en noir. Le premier eſt de peu de conſidération ; & le ſecond, que nous connoiſſons dans nos climats, n'a pas chez nous toutes les propriétés qu'on lui attribuoit en Grece. On le cultive cependant quelquefois dans nos jardins, à cauſe de la beauté de ſes fleurs :

celui des Anciens croissoit principalement dans l'Isle d'Antycire, près de celle d'Eubée : on en faisoit infuser les racines ; & c'est cette infusion qu'Hiproerate & ses Disciples donnoient pour médecine aux maniaques. Elle purgeoit sans nausée ni vomissement, & par conséquent, selon ces Médecins, elle dégageoit la tête.

L'*herbe aux cuilleres*, en Latin *cochlearia*, est un excellent anti-scorbutique. On engage ceux dont les gencives sont altérées par l'effet du scorbut, ou une disposition à cette maladie, à se les frotter avec les feuilles de cochlearia.

Le *hêtre*, bel & grand arbre des forêts, se taille aisément, & forme de belles allées & de superbes palissades. Son bois sert principalement aux Charrons, aux Menuisiers, & aux Tourneurs. Le fruit qui contient sa graine, s'appelle *faine*. On prétend que nos peres en ont fait leur premiere nourriture, ainsi que du gland. On fait avec le faine de hêtre, une huile bonne à brûler & à faire de la friture.

Le *houblon* est une plante qui s'éleve assez haut, pourvu qu'elle soit soutenue comme la vigne, sans quoi elle est rampante. Elle croît en Flandres, en Angleterre, dans tout le Nord, & une partie

de la France. Le houblon n'eſt qu'acceſſoire à la biere, l'orge fermenté eſt la baſe de cette liqueur : c'eſt même une queſtion de ſavoir s'il y fait plus de bien que de mal, car il y a des pays dont le houblon eſt mal-ſain : il exige quelque culture & des ſoins.

Le *houx* eſt un arbriſſeau toujours vert; ſes feuilles ſont piquantes & épineuſes : la meilleure glu ſe fait avec l'écorce du houx, qu'on fait bouillir.

La *jacinthe* eſt une belle fleur que l'on rend aiſément double par la culture, & qui ainſi augmente infiniment de prix : elle eſt originaire de l'Orient, & même des Indes, mais très-naturaliſée dans nos climats. Sa racine eſt en forme d'oignon; c'eſt une de celles qui vient le plus aiſément pendant l'hiver ſur les cheminées, en baignant l'oignon dans une caraffe remplie d'eau, à laquelle on ajoute, ſi l'on veut, un peu de ſel de nitre. La *tubéreuſe* n'eſt qu'une belle jacinthe, plus fraîchement venue des Indes. Elle eſt très-odorante, & même d'une odeur un peu trop forte. On trouve l'origine fabuleuſe de la jacinthe panachée dans les Métamorphoſes d'Ovide, preuve que cette plante étoit bien connue des Anciens.

Jaſmin.

Jasmin. On dit que le nom de cette plante vient du mot Hébreu *samin*, qui veut dire *parfum*; aussi la fleur en est-elle très-odorante. On en fait en Italie des essences & des pommades délicieuses. Quelques Botanistes rangent le *café* dans la classe des jasmins.

L'*if*, qui croît naturellement en Provence & en Italie, mais qu'on éleve aisément dans les autres pays, conserve ses feuilles toute l'année, & est commode en ce qu'il se taille comme on veut, & fait de belles palissades. Son bois est de quelque usage, sur-tout dans la Tabletterie. Ses feuilles & sa graine sont un poison pour un grand nombre d'animaux, mais non pas pour l'homme, quoi qu'en aient pensé Théophraste, Dioscoride, & Pline. Il est certain que pour les chevaux, dès qu'ils en broutent, ils sont empoisonnés & meurent promptement.

L'*immortelle* est une assez jolie fleur; elle dure long-temps, parce que sa feuille étant très-seche, ne se fane pas: elle vient des pays chauds. Il y en a une espece qui est jaune, que l'on appelle *bouton d'or* ou *éternelle*.

Le *jonc* est plutôt une classe entiere de plantes, qu'une espece particuliere; il y

en a d'aquatique & de terreſtre. Leur caractere eſt d'être creux, & de contenir intérieurement de la moëlle. La canne de ſucre & le roſeau ſont des joncs.

La *jonquille* eſt une eſpece de *narciſſe* à fleurs jaunes, dont les feuilles reſſemblent à celles de la jacinthe; on les rend doubles par la culture. La racine de la jonquille eſt un vomitif; la fleur ſe mange quelquefois crue avec du ſucre. Elle eſt aſſez odorante pour qu'on en tire une eſſence qui ſert à parfumer les pommades.

La *joubarbe* eſt une plante qui vient ſur les vieux murs; il y en a de pluſieurs eſpeces. En général, on ſe ſert de ſon jus pour guérir les ulceres & extirper les poireaux & les cors des pieds, preuve qu'il eſt très-cauſtique.

Au ſeizieme ſiecle on ne connoiſſoit pas encore l'*ipecacuahna*, plante du Bréſil & du Pérou, dont la racine eſt un grand ſpécifique contre la dyſſenterie. Il n'y a pas cent ans qu'elle eſt parvenue en France.

L'*iris* eſt une plante bulbeuſe, qui par ſa fleur reſſemble au *lis*; elle eſt communément blanche ou jaune. L'eſpece la plus belle & la plus odoriférante vient de Florence. La pâte faite avec ſa racine a une très-bonne odeur; elle la communique à

la poudre dans laquelle on la fait entrer.

Jujubier, arbre qui porte les jujubes, fruit doux & pectoral, d'ailleurs assez agréable, dont on fait un sirop très-sain. Cet arbre s'appelle en Grec *Ziziphus*. Pline nous a appris qu'il avoit été apporté à Rome par Papirius Cursor.

La *jusquiame* est une plante dont il y a différentes especes, mais qui ont toutes une odeur désagréable : la plupart sont des poisons. Malgré cela, de nos jours on a voulu l'employer comme un remede ; mais on ne peut conseiller à personne de s'y fier. Il est possible & même aisé de s'y tromper, & de la prendre pour de la chicorée.

La *laitue* est une plante potagere bien connue : on prétend que son nom vient de ce que les Anciens trouvoient son suc doux & laiteux. Cependant la laitue sauvage a le goût assez âpre, quoiqu'elle ait d'ailleurs les mêmes qualités rafraîchissantes que la laitue cultivée. On distingue parmi celles-ci la laitue non pommée, qui ne se mange ordinairement que cuite ; la laitue pommée, & la laitue Romaine, qui se mangent en salade, & quelquefois aussi en ragoûts. La laitue est

très-rafraîchissante, & très-propre aux bons estomacs, mais très-nuisible aux estomacs foibles & froids, car elle empêche la digestion au lieu de la faciliter : elle est narcotique ; ce qui fait que les Romains, qui soupoient légérement, en mangeoient toujours avant que de se coucher, pour se procurer un doux sommeil. Il y a long-temps qu'on sait la maniere de faire pommer les laitues, & de les cultiver ; car elle a été décrite par les anciens Auteurs Naturalistes Grecs, & par Pline, Columele, & Palladius ; mais ils parlent d'un moyen qui ne se pratique plus, de donner aux laitues un bon goût ; c'est d'empaqueter pendant quelques temps leurs graines avec des substances odoriférantes, ou de les faire tremper dans des eaux de senteur avant que de les semer.

La *lavande* est une plante ou un petit arbuste d'une odeur aromatique, qui a des fleurs bleues. Il y en a une espece que l'on nomme *aspic*, & dont on tire une huile utile aux Peintres. Les fleurs & les branches mêmes sentent bon, mais portent un peu à la tête. On fait de l'eau simple, de l'eau-de-vie, de l'esprit, &

du vinaigre de lavande. Le principal usage de ces compositions, plus ou moins fortes, est pour la toilette.

Laurier. On sait en quelle considération cette plante étoit chez les Anciens. C'étoit elle qui fournissoit les couronnes aux vainqueurs dans les combats & dans les jeux; elle étoit particuliérement consacrée à Apollon, & s'appelle en Grec *Daphné*, nom d'une Nymphe qu'on prétendoit avoir été aimée de ce Dieu. On se fait encore à présent honneur de mériter des lauriers; mais il n'y a plus que dans quelques Colléges qu'on les distribue en nature. Au contraire, on en fait usage dans les cuisines: aussi le laurier franc & ordinaire s'appelle-t-il aujourd'hui en France *laurier jambon* ou *laurier sauce*. Nous connoissons deux autres especes de lauriers qui ornent l'un & l'autre nos jardins, mais dont l'usage peut-être dangereux; c'est le laurier rose, & le laurier cerise. Le premier est originaire d'Amérique, & le second de Turquie. Ils produisent de jolies fleurs, des couleurs dont ils portent le nom; mais les feuilles du laurier rose sont un poison. On met quelquefois celles du laurier cerise sur les soupes au lait, pour leur donner le goût

d'amandes ; mais il faut user sobrement de cet assaisonnement, & sur-tout ne pas manger la feuille, car le suc en est encore un véritable poison.

La *lentille* est un légume fort commun, sur le mérite duquel les sentimens ont bien changé. C'étoit autrefois la nourriture des Sages & des Philosophes ; mais les Médecins modernes, c'est-à-dire ceux qui ont écrit depuis deux à trois cents ans, prétendent que c'est un aliment très-mal-sain. Il engendre la mélancolie, cause des obstructions, trouble même la tête, & dérange les esprits. Pour concilier ces opinions, l'on peut dire qu'à la vérité la peau ou membrane de la lentille est une assez mauvaise nourriture, astringente & indigeste, mais que la pulpe en est très-bonne ; aussi la purée de lentilles est-elle également saine & agréable au goût de bien des gens. Dans les pays où les lentilles fournissent peu de pulpe, on abandonne ces grains aux bestiaux, & sur-tout aux chevaux.

Le *lentisque* est tantôt un arbre, tantôt un arbrisseau, suivant le terrein dans lequel il est planté. On en trouve quelques plants en Italie, en Espagne, & en Afrique ; mais c'est sur-tout dans l'Isle de

Chio qu'il vient en grande abondance. On fait à ses branches des incisions, dont il coule une gomme que l'on appelle *mastic* : le goût en est aromatique & un peu âpre. Le beau mastic doit être en larmes ou grains clairs & transparens, d'un jaune pâle, & d'une odeur agréable. On distingue le lentisque mâle d'avec le femelle ; c'est le mâle qui produit le meilleur mastic. Les Dames Turques en mâchent tous les matins à jeun de petites boulettes, & prétendent qu'il leur rend l'haleine douce, fortifie leurs gencives, assure & blanchit leurs dents. Etant avalé, il fortifie l'estomac, arrête les diarrhées & les vomissemens. Appliqué en emplâtre sur les tempes, il appaise sur le champ les douleurs de dents & celles de la migraine. On le brûle dans les cassolettes comme parfum, & on le fait entrer dans la composition des plus beaux vernis. Cette drogue, si estimée en Turquie, est peu connue en France.

Le *liege* est une espece de chêne verd qui croît en Italie dans l'Apennin, en Espagne, en Gascogne dans les Pyrénées ; & en Provence ; son écorce est fort épaisse, mais fort légere, très-spongieuse, d'une couleur grisâtre tirant sur le jaune.

C'eſt cette écorce qui forme ce que nous appelons le *liege* : quand elle eſt mûre, elle ſe détache & tombe d'elle-même, pour faire place à un autre qui pouſſe deſſous. L'on ſait que le liege ſert principalement à faire des bouchons de bouteilles, & à garnir les filets à prendre le poiſſon. Son écorce, priſe intérieurement en décoction, ou réduite en poudre, eſt bonne pour arrêter les hémorrhagies & les cours de ventre.

Le *lilas* eſt originaire de Perſe & des Indes Orientales ; mais depuis long-temps il eſt naturaliſé dans nos climats : ſa fleur eſt petite, odorante, & d'une jolie couleur, qui a pris le nom de la plante. Il y a cependant du lilas blanc.

Le *lin* étoit connu des Anciens, mais ils n'en faiſoient pas autant d'uſage que nous ; cependant ils en compoſoient des étoffes. Il eſt ſouvent parlé dans l'Ancien Teſtament, des tuniques de lin que portoient les Prêtres & les Lévites ; mais depuis que nous portons du linge, c'eſt-à-dire des chemiſes, que nous couchons dans des draps, & que nous uſons de nappes, de ſerviettes, & de mouchoirs de lin, on s'eſt attaché beaucoup plus ſérieuſement à la culture de cette plante, qui

demande, pour être employée, des préparations semblables à celles du chanvre, & même encore plus délicates. La graine de lin fournit, par expression, beaucoup d'huile qui est bonne à brûler, & sert pour l'Imprimerie & la Peinture; elle entre dans la composition des plus beaux vernis. La farine de lin a quelquefois servi à faire des gâteaux; mais elle est venteuse & difficile à digérer. L'eau de graine de lin est un grand spécifique pour les ardeurs d'urine; on la prend en lavement pour les dyssenteries; on en use en cataplasme pour la goutte & les esquinancies, &c. Les fleurs de lin sont de la couleur à laquelle on a donné le nom de *gris de lin.*

La *luzerne* est peut-être la meilleure herbe qui croisse dans les prairies, soit naturelles ou artificielles; mais elle demande des soins & de la culture. Sa verdure est fraîche & riante, & elle engraisse les bestiaux, quelquefois trop, si bien qu'on est obligé de la leur donner coupée avec de la paille. Ce n'est qu'avec d'assez grandes précautions qu'on la conserve l'hiver, pour en donner aux vaches pendant cette saison.

Le *lis* est une fleur d'une grande con-

ſidération, & particuliérement illuſtrée, depuis que l'on a jugé à propos de nommer ainſi les fleurons d'or qui entrent dans les armes de nos Rois, quoiqu'ils ne reſſemblent point du tout aux véritables lis de nos jardins, qui ſont communément blancs, rarement jaunes ou rouges. Avec des ſoins on les rend doubles & panachés : d'ailleurs ils ſont d'une odeur agréable, mais un peu forte. On en retire, en les mettant ſimplement infuſer au bain-marie, une eau très-douce & très-pure, qui eſt un excellent coſmétique : c'eſt celui que les Dames peuvent employer avec le plus de ſûreté, & ſans aucun riſque, pour faire paſſer les taches de rouſſeur, & rendre leur teint plus frais & plus délicat. Les Médecins & les Chirurgiens font uſage de l'huile de lis, & appliquent en cataplaſme l'oignon de cette plante bulbeuſe. On trouve dans Cardan un ſecret pour obtenir des lis rouges : il faut, dit-il, faire tremper des tiges de lis deſſéchées, dans de la lie de vin rouge ; cela leur rend leur viguour & leur fécondité : on les plante enſuite en terre. On peut encore les arroſer de cette liqueur ou de vin rouge, & ils produiſent des fleurs de la plus belle couleur de vin.

La *mâche*, que l'on appelle aussi *doucette*, & dans quelques Provinces *salade de Chanoine*, est une petite plante du genre de la *valériane* : elle vient naturellement dans les vignes & dans les bleds. On la cultive dans les potagers, où elle croît dans tous les temps. C'est la salade la plus commune en Carême avec les *réponses* & les *pissenlits*. Ses qualités tiennent beaucoup à celles de la laitue ; elle est rafraîchissante, propre à purifier le sang & à corriger l'âcreté des humeurs.

Le *Mancenillier* est un arbre de l'Amérique, qui porte un fruit que l'on appelle *pomme de mancenille*. Il croît communément sur les bords de la mer. Tout dans cet arbre est un poison mortel ; son bois, ses feuilles, ses fleurs, son fruit, & jusqu'à son ombre. Lorsque les Caraïbes veulent empoisonner leurs fleches, ils s'approchent d'un mancenillier, déchirent avec leurs pointes un endroit de son écorce, plongent avec précaution la pointe dans l'arbre, & l'y laissent s'imbiber de la seve venimeuse. Ensuite ils la retirent, & la jettent au loin pour lui donner le temps de se sécher ; ce qui n'empêche pas que la fleche ne reste pénétrée du suc. Le seul remede contre ce subtil poison,

qui agit en coagulant le ſang, eſt d'avaler ſur le champ à longs traits un grand verre d'eau de la mer. Le fruit du mancenillier eſt d'autant plus dangereux, qu'il paroît très-agréable à la vue ſur l'arbre : au reſte, on peut ſe ſervir utilement du bois pour la menuiſerie ; car quand il eſt ſec, il eſt dur & beau. Pour le couper, on entoure l'arbre de feu, & on en brûle toutes les branches, enſuite on abat le tronc, mais toujours avec les plus grandes précautions. Nous avons vu en France des fleches imbibées de ce poiſon, tuer, plus de quarante jours après, des animaux qui en mouroient ſur le champ, ayant été piqués juſques au ſang.

La *mandragore* eſt la racine d'une plante qui pouſſe des feuilles ſans tige. Les anciens Naturaliſtes & ceux des ſiecles d'ignorance juſqu'au 17e, ont cru entrevoir dans la forme de cette racine celle du corps humain ; mais c'eſt une fauſſe idée, quoiqu'elle ſoit fondée ſur le témoignage de Pythagore, & quoiqu'on montre dans des cabinets quelques-unes de ces racines deſſéchées de maniere à leur faire repréſenter des jambes, des cuiſſes, des bras & des corps d'hommes : on a été juſqu'à diſtinguer les deux ſexes dans les mandra-

gores. On a attribué au jus & au fruit de cette plante, des vertus ſingulieres, telles que celles de faire aimer les perſonnes qui les donnent par celles qui les portent. On ſuppoſe que c'eſt la Magicienne Circé, qui la premiere a trouvé la mandragore & lui a imprimé cette vertu. Je ne crois pas devoir entrer ici dans le détail de toutes celles que Dioſcoride & Pline attribuent à cette plante. Le premier dit que ſon jus endort ſi bien pour quelque temps ceux qui en boivent une certaine quantité, que pendant ce temps on leur couperoit bras & jambes ſans qu'ils s'en apperçuſſent. Ils ſe réveillent enſuite; mais s'ils en buvoient trop, ils en mourroient. Pline & Galien penſent de même que c'eſt un fort ſoporatif, d'ailleurs utile dans une infinité d'occaſions. Les Médecins du ſeizieme ſiecle en concluoient que c'étoit un remede dangereux, puiſqu'il pouvoit devenir un poiſon; ceux d'à préſent lui refuſent également les qualités nuiſibles & utiles. Il ne reſte à la mandragore que l'honneur d'être placée dans les cabinets des Curieux, parmi les pieces ſingulieres, mais que l'on ſait être apprêtées.

Le *manioc* eſt une racine dont les habitans de l'Amérique ſont une ſorte de

pain appelé *caſſave*. Il faut pour cet effet faire bien ſécher la racine ; car ſi on la mangeoit fraîche & crue, elle cauſeroit la mort, ſon ſuc étant un véritable poiſon ; mais après avoir ôté l'écorce & coupé la racine en morceaux, on l'écraſe ſous des pierres, on la fait enſuite bien ſécher au ſoleil, on la réduit en une farine ſeche, & on en fait un pain que ceux qui en ont goûté en Amérique prétendent être très-bon.

La *manne* purgative, dont tout le monde en France a pris plus ou moins dans ſa vie, & qui eſt d'un ſi grand uſage dans la Médecine depuis long-temps, eſt un ſuc mielleux de couleur blanche ou jaunâtre, qu'on ramaſſe en larmes ou en grains ſur différens arbres. La manne de Calabre, une des plus eſtimées, ſe ramaſſe dans cette Province du Royaume de Naples, & dans une partie de la Sicile, ſur les frênes de ces pays-là. Il y en a de trois ſortes ; celle qui découle naturellement de l'arbre, & qu'on recueille ſans peine & ſans difficulté ; c'eſt la plus pure ; on l'appelle communément *manne en larmes* : celle qui ſe tire par une inciſion légere faite à l'écorce des branches, s'appelle *manne en grains* : enfin la troi-

ſieme, qui ne peut s'obtenir qu'en faiſant de grandes bleſſures à l'arbre, s'appelle *manne en marrons* : c'eſt la moins eſtimée de celle de Calabre. On tire encore de la manne d'auprès de Rome, & des environs de Briançon en Dauphiné, où elle vient ſur un aſſez bel arbre appelé *meleze*. Il y en a auſſi dans quelques Iſles de l'Archipel, en Arménie, & en Egypte. La manne eſt un purgatif très-doux ; ſon plus grand inconvénient eſt d'être d'une fadeur qui paroît inſupportable à pluſieurs eſtomacs, qui ne peuvent en prendre ſans la vomir.

La *marguerite* eſt une jolie fleur, très-commune dans nos climats. Nos anciens Botaniſtes l'appeloient *pacquerette*, parce qu'elle vient après Pâques. Nos aïeux croyoient auſſi qu'elle étoit bonne pour guérir les plaies, non ſeulement en appliquant les feuilles ſur les bleſſures, mais en en faiſant boire la décoction aux bleſſés : auſſi l'a-t-on appelée *petite conſoude*. On diſtingue la grande & la petite marguerite, & la marguerite jaune; les autres ſont blanches ou rouges. Les marguerites ne ſont eſtimées dans nos jardins, que quand elles ſont doubles.

La *marjolaine* eſt une jolie petite plante

qui vient naturellement dans les prés, & que l'on cultive quelquefois dans les jardins. Comme elle a un goût aromatique assez agréable, on en fait entrer les sommités fleuries dans les sauces. De savans Médecins ont conseillé aux paralytiques, aux apoplectiques, & à ceux qui ont mal aux nerfs, de faire usage de l'infusion de marjolaine en guise de thé. Dioscoride & Pline avoient déjà reconnu que cette plante avoit des vertus médicinales.

Marronnier. J'ai déjà dit que les marronniers & les châtaigniers d'Europe étoient le même arbre. Depuis environ cent cinquante ans, il nous est venu des Indes, par Constantinople, un marronnier qui n'a presque rien de commun avec nos châtaigniers : on l'appelle *marronnier d'Inde.* Je pourrois beaucoup m'étendre sur la beauté de cet arbre, & sur quelques inconvéniens qu'il a aussi : mais comme il n'étoit point du tout connu au seizieme siecle, n'ayant été naturalisé en France que dans le suivant, je ne crois pas qu'il me soit permis de m'arrêter sur cet article.

Mauve est plutôt le nom générique d'une classe de plantes, que d'une espece

seule.

ſeule. La propriété générale de toutes les mauves, eſt d'être un peu viſqueuſes, & douces, par conſéquent émollientes & adouciſſantes, ſoit qu'on en uſe en cataplaſme, en lavement, & en boiſſon. Il paroît que les Anciens mangeoient de la mauve; nous n'en faiſons plus cet uſage. La *guimauve* eſt une eſpece de mauve; mais la mauve, dont nous faiſons le plus de cas, eſt la paſſe-roſe, ou roſe traimiere. La fleur, qui en eſt très-belle, eſt de la forme des roſes ordinaires, plus grande, communément d'un rouge incarnat, blanche ou jaune. En cultivant ces fleurs dans les parterres, on les rend doubles, & panachées de différentes couleurs, lilas orangé, couleur de paille, & même couleur de roſe; mais elles n'ont jamais d'odeur. On connoît que cette plante tient à la claſſe des mauves, par ſes feuilles, par la racine, & par ſa tige, qui n'eſt pas épineuſe comme celle du roſier, quoique les fleurs reſſemblent aux roſes.

Méchoacan. C'eſt une racine qui croît au Bréſil, au Mexique, au Pérou, & principalement dans la Province dont elle porte le nom. Nicolas Monardès, Eſpagnol, le premier qui ait écrit ſur

l'Hiſtoire Naturelle de l'Amérique, la fit connoître en 1524, & l'annonça comme un excellent purgatif. Non ſeulement ſon Ouvrage a été refondu dans ceux de l'Ecluſe & de Dalechamps, écrits en François, mais nous avons eu deux Livres compoſés ſur cet objet pendant le cours du ſeizieme ſiecle. On l'appela *Rhubarbe blanche d'Amérique*, parce que ſa racine eſt blanche. Effectivement c'eſt un purgatif très-doux & qui n'a point de mauvais goût: mais il eſt devenu d'un uſage très-rare, depuis que l'on a découvert, que dès que cette racine étoit bouillie, elle perdoit ſa vertu purgative; moyennant cela on ne le donne plus que rarement en poudre, infuſée à froid dans du vin.

Le *mélilot* eſt une petite plante à fleurs jaunes, qui vient naturellement dans les bleds; elle eſt odorante, & on s'en ſert pour donner du goût aux lapins de clapiers, en leur mettant dans le corps auſſi-tôt qu'ils ſont tués, & avant qu'ils ſoient écorchés, de cette herbe qui pénetre leur chair. Le mélilot frais eſt anodin & émollient; auſſi s'en ſert-on pour faire paſſer toutes ſortes de rougeurs. Nos aïeux appeloient le mélilot, *mirlirot* ou *mirliro*: & de là vient le Proverbe; *J'en*

dis du mirliro, pour dire qu'on ne fait pas grand cas d'une chose, parce qu'on méprise & que l'on néglige le mélilot, lorsqu'on le trouve dans les champs mêlé avec d'autres herbes plus importantes.

La *mélisse* est une petite plante dont nous connoissons plusieurs especes, les principales sont la mélisse cultivée, autrement dite *citronnelle*; on en trouve quelquefois aux environs de Paris. Ses feuilles sont utiles, & ont même une assez bonne odeur, mais ses fleurs sont puantes : on en fait une eau simple que l'on vend chez les Apothicaires, & une eau composée & distillée, que l'on appelle *Eau des Carmes*, parce que c'est un Frere Apothicaire des Carmes Déchaussés de Paris, qui l'a mise à la mode dans ce siecle-ci. Il y a aussi une seconde espece de mélisse, que l'on appelle *mélisse puante*, parce que la plante entiere a une mauvaise odeur; & une troisième espece qui vient de Moldavie, & qui est d'un assez grand usage dans la Médecine & dans la Chirurgie.

Le *melon* a fourni, dans le cours du seizieme siecle, la matiere d'un Livre tout entier, imprimé en 1583, & composé par un Médecin, nommé *Jacques Depons*. Ce ne fut guere que dans ce temps-là que

les bons melons devinrent à la mode en France. Ils ſont originaires d'Italie. La preuve qu'ils ſont faits pour croître dans un climat plus chaud, c'eſt qu'ils ne viennent dans le cœur de la France qu'à force de ſoins, ſur couche & ſous cloches. La Province du Royaume où ils ont le mieux réuſſi, eſt la Touraine, & le meilleur canton pour cette culture, celui de Langeais. On regarde à Paris comme les meilleurs melons, ceux qui ſont les plus gros, peſans, & dont la côte eſt bien travaillée à jour : l'on compte qu'ils ſont mûrs quand cette côte jaunit, & que le melon ſent un petit goût vineux : on exige auſſi que la chair en ſoit aſſez rouge, ni ſeche, ni cotonneuſe, mais très-remplie d'une eau fraîche, & légérement ſucrée. L'eſpece des petits melons de Florence, nommée *cantaloupes*, eſt eſtimée depuis quelque temps, & naturaliſée dans nos melonnieres. Le melon eſt en général ſain & rafraîchiſſant, mais l'excès en eſt pernicieux ; car il produit des aigreurs, & des coliques venteuſes : en général, les eſtomacs débiles font bien de n'en manger qu'avec du ſel, du poivre, du ſucre ou du vin. On fait avec le melon une très-bonne confiture. Sa graine eſt la premiere des quatre

grandes semences froides, & entre dans les émulsions & dans l'orgeat. Les melons d'eau, qu'on appelle dans le Levant & en Italie *anguria*, & en Provence *pasteques*, font, à beaucoup d'égards, un excellent fruit, très-aqueux & très-rafraîchissant; mais il ne peut pas venir en maturité auprès de Paris: on en fait une espece de confiture, à laquelle on donne le goût de cédra, pour qu'elle soit moins fade. La graine en est verte ou rouge; mais l'eau & le goût sont toujours de même.

Menthe est plutôt le nom générique d'une espece de plantes ameres & stomachiques, que celui d'une seule plante particuliere. L'on peut voir plus haut aux articles *absynthe* & *baume des jardins*, les qualités que j'ai attribuées à ces plantes, qui sont du genre des menthes.

La fleur qu'on appelle *millepertuis*, est une plante très-commune, à laquelle nos Anciens attachoient bien des vertus qu'on ne reconnoît pas trop en elle à présent. Ils la croyoient utile pour guérir les foux, les maniaques & même les possédés, & l'appeloient, à cause de cela, *fuga demonum*. Dioscoride croyoit qu'elle guérissoit du crachement & du flux de sang; & la raison qu'il en donnoit, c'est parce que le

ſuc de cette plante eſt rouge, quoique ſes fleurs ſoient jaunes.

Le *mil* ou le *millet* eſt une plante très-connue qui produit un grain. Il y en a de pluſieurs eſpeces. Le grand millet, autrement appelé *ſorgau*, nous eſt venu d'Afrique par l'Eſpagne. Le plus grand uſage qu'on en faſſe eſt pour engraiſſer la volaille ; cependant il y a des cantons en France & en Italie où on en fait du pain ; mais il eſt bien inférieur, en blancheur & en goût, au pain de froment : il nourrit moins, & eſt plus difficile à digérer. En Suiſſe on l'appelle *froment locar* ou *eſpautre*. Le petit millet n'eſt différent du grand que par la hauteur des tiges & la groſſeur des grains. Comme le petit eſt un peu plus délicat, c'eſt celui que l'on emploie pour faire de la bouillie & des gâteaux, que l'on appelle *millets*, dont le fond n'eſt que ce grain moulu, écraſé, quelquefois grillé, ou crevé dans l'eau : on y mêle du lait & du ſucre quand on en a.

Myrte. Tout le monde ſait que cet arbuſte étoit autrefois conſacré à Vénus ; effectivement il eſt fort agréable. Les feuilles ſont plus ou moins grandes, ſuivant les eſpeces de myrtes, d'une jolie

forme, & toujours vertes & odorantes; ses fleurs sont blanches. On attribue à ces feuilles & à ces fleurs plusieurs vertus médicinales. Le myrte ne peut être élevé dans nos Provinces septentrionales qu'avec d'assez grands soins; mais il vient naturellement dans les méridionales, telles que le Languedoc & la Provence. Les oiseaux, & sur-tout les pigeons sont fort avides des graines de myrte & des baies qui les contiennent, & que l'on appelle *myrtiles*. Cette nourriture donne un bon goût à leur chair. On sait que les pigeons étoient consacrés à Vénus, aussi bien que le myrte. Les Anciens se servoient des graines de myrte, au lieu de poivre des Indes, qu'ils ne connoissoient pas; mais depuis long-temps nous ne faisons plus entrer le myrte dans nos sauces. D'ailleurs nous reconnoissons que le myrte a quelques autres propriétés: on fait mâcher de ses feuilles à ceux dont les dents sont ébranlées par l'effet du scorbut ou de quelques autres maladies. On tire de ses fleurs une eau astringente, que l'on nomme *Eau d'Ange*. Elle a une très-bonne odeur, & produit les meilleurs effets à la toilette des Dames: on peut également en faire une pommade.

Entre les différentes especes de *mourons*, petite plante que l'on trouve le long des haies dans les grands chemins, & quelquefois dans les jardins mêlée avec d'autres plantes, il faut distinguer la morgeline ; c'est la nourriture la plus délicieuse que connoissent les petits oiseaux, sur-tout ceux qui chantent, tels que les serins, les chardonnerets, &c. Elle est excellente pour les hommes mêmes ; elle rafraîchit comme le pourpier, guérit & rétablit les personnes épuisées, & menacées du marasme. La décoction du mouron à fleurs bleues ou bleuâtres, est, à ce que l'on assure, un préservatif contre la morsure des chiens enragés. Le mouron d'eau est anti-scorbutique.

Mousse est un mot générique que l'on applique à un grand nombre de substances végétales, qui s'attachent aux bois & aux pierres, & y croissent comme les plantes sur la terre ordinaire. Sont-ce donc de véritables plantes ? ou ne sont-ce que des excroissances dépendantes des substances principales auxquelles elles tiennent ? C'est ce qu'il ne nous convient pas de discuter & de décider ici, d'autant plus que les Naturalistes du seizieme siecle étoient là-dessus d'une grande incertitude, pour ne

pas dire d'une parfaite ignorance. Contentons-nous, comme eux, de parler de quelques mousses, à mesure que l'ordre alphabétique les fera tomber sous notre main.

Moutarde. Tout le monde sait que le principal ingrédient de la moutarde est la graine d'une plante que nous nommons en François *senevé*: elle est d'un goût âcre & piquant. On écrase cette graine, & on en fait une pâte, qu'on mêle avec du vinaigre: telle est la moutarde qu'on sert sur nos tables. Dans les fortes apoplexies, on fait respirer de la pâte de senevé aux malades: on en applique des cataplasmes sur les pieds des goutteux, lorsqu'on craint que la goutte ne remonte, & qu'on veut l'attirer dans les parties inférieures.

Muguet, jolie petite fleur, dont il y a plusieurs especes; la Médecine tire parti de toutes. On en fait des eaux & des confitures: celles tirées du grand muguet sont cordiales; on les fait entrer dans les potions contre l'apoplexie & la paralysie. Les fleurs du petit muguet étant confites, sont, dit-on, spécifiques contre l'épilepsie.

Mûrier. On en distingue deux différentes especes; le mûrier noir, & le

mûrier blanc. Le premier eſt le ſeul qui produiſe ces mûres rouges dont nous mangeons, & dont on fait un ſirop utile dans les maux de gorge. Le mûrier blanc eſt celui dont les feuilles nous ſervent à nourrir les vers à ſoie. L'exiſtence de ces précieux vermiſſeaux dépend donc de la culture des mûriers blancs. Ce n'eſt que tout à la fin du ſeizieme ſiecle que l'on a oſé penſer qu'il étoit poſſible de multiplier en France & l'arbre & le ver. A préſent on en eſt ſi bien convaincu, qu'il ne s'agit plus que de ſavoir ſi on fait bien de ſe livrer à cette culture, qui, après tout, ne contribue qu'à nous procurer une ſuperfluité telle que la ſoie : mais ce qu'il y auroit à dire là-deſſus eſt plus relatif au commerce qu'à la botanique.

La *noix muſcade*, qui eſt une des épices les meilleures & les plus connues, nous vient par les Hollandois, qui s'en ſont attribué le commerce excluſif, depuis qu'ils ont conquis ſur les Portugais la plus grande partie des Iſles ſituées dans la mer des Indes. La muſcade ne vient naturellement que dans ſix des Iſles Moluques, dont la Compagnie des Indes Hollandoiſes a juſqu'à préſent ſoigneuſement exclus tous les étrangers ; par con-

séquent nous ne voyons jamais aucun muscadier en Europe : mais nous savons que cet arbre ressemble beaucoup au poirier, & est de la même taille. Les feuilles en sont longues, & les fleurs jaunes ; il produit des noix couvertes de trois enveloppes : la premiere est une espece de brou que l'on jette comme inutile, & qui s'ouvre de lui-même quand le fruit est bien mûr : la seconde est filamenteuse, visqueuse, & huileuse ; son odeur est très-aromatique, & d'une saveur fort agréable quoiqu'un peu âpre ; c'est ce qu'on appelle le *macis*. Après quelques préparations, on l'apporte en Europe, & on en tire une huile qui est une très-bonne épice, mais un peu forte, & qui a des propriétés médicinales. On fait aussi de la noix entiere, revêtue de son macis, des confitures dont on mange beaucoup aux Indes & sur mer. Un fameux Médecin Anglois a trouvé que l'huile de macis, que l'on appelle improprement fleur de *muscade*, avoit une singuliere propriété ; c'est qu'étant appliquée sur le sein des jeunes personnes qui désirent avoir de la gorge, elle leur en fait venir, & la rend très-blanche & très-ferme. Quant aux noix muscades, on apporte les plus belles

en Europe, après avoir pris les plus grandes précautions pour les faire sécher & les préserver de la pourriture intérieure. Celles que l'on nous vend se conservent long-temps dans les boutiques des Epiciers; on les rape pour en mettre dans les ragoûts. Il seroit impossible de briser celles qui sont pleines & saines; elles n'ont point d'amande. Nos Botanistes du seizieme siecle, ne connoissoient point encore le muscadier sous ce nom, mais sous celui de *macis*.

Myrobolan est un nom général que l'on donnoit à différens fruits des Indes, qui nous arrivent desséchés. Au seizieme siecle on en faisoit un assez grand usage dans la Médecine; mais ils sont passés de mode.

La *myrrhe* est un suc résineux qui nous vient d'Ethiopie; nous ne savons plus si c'est d'un seul ou de différens arbres : elle est amere & cependant d'un goût assez agréable, & assez saine (quand elle est bien purifiée) pour que les Anciens la fissent entrer dans leurs ragoûts, & en mêlassent dans leur vin, comme nous faisons l'absynthe. D'ailleurs on la brûle comme parfum : elle servoit aussi aux embaumemens. Il est dit dans le Nou-

veau Teſtament, que les Mages en préſenterent à Jéſus-Chriſt; & comme elle vient d'Ethiopie, c'eſt apparemment à cauſe de cela que l'on ſuppoſe qu'un des trois Rois étoit Negre.

Le *napel* eſt du genre des aconits, dont toutes les eſpeces ſont des poiſons très-dangereux. Celui-ci l'eſt d'autant plus, que les fleurs en ſont aſſez agréables & peuvent engager ceux qui ne les connoiſſent pas à les cueillir; mais on n'en reſpire pas l'odeur impunément, elle cauſe au moins des étourdiſſemens & de violens maux de tête.

Narciſſe, plante dont la racine eſt bulbeuſe & les fleurs blanches, d'une odeur un peu forte mais agréable, ſur-tout quand elles ſont doubles; avantage qu'on leur procure par la culture, auſſi bien que celui d'être panachées d'un rouge couleur de roſe. Il y a des narciſſes jaunes, ſimples & doubles; ce ſont les *jonquilles*.

Nard, étoit chez les Anciens le nom d'un baume ou onguent aromatique, & quelquefois médicinale, fait avec certaines plantes dont les plus précieuſes ne viennent qu'aux Indes, & les plus communes dans nos climats. La *lavande*, dont

nous faisons un si grand usage, entroit dans la composition du *nard*.

Le *navet* est une plante que l'on cultive pour sa racine. Ceux de la meilleure espece passent dans nos cuisines & sur nos tables; les mauvais navets sont abandonnés aux bestiaux. Dès le seizieme siecle, on faisoit cas des navets de Saulieu en Bourgogne: on en faisoit venir pour la table du Roi: les particuliers qui ne pouvoient pas en tirer de si loin, mangeoient de ceux de Vaugirard, près Paris, qui sont bons. L'on sait que le bouillon de navets est excellent pour la poitrine.

La *navette* est une espece de petit navet, de la graine duquel on fait de l'huile qui est d'une grande utilité dans les Arts; parce qu'elle seche aisément; malheureusement elle a une mauvaise odeur, surtout quand elle n'est pas fraîche: on prétend cependant qu'on peut l'en préserver même étant vieille. La graine de navette est la nourriture ordinaire des petits oiseaux que l'on tient en cage.

Le *néflier* est un arbrisseau ordinairement fort vilain & tortu, qui fournit un fruit qui a l'air d'une mauvaise pomme pourrie & gâtée; cependant, quand il est mûr, bien des gens en mangent avec

quelque plaisir. La nefle resserre beaucoup, & est très-astringente. Si le néflier est un vilain arbre qui ne mérite pas d'être cultivé dans nos jardins, il y en a des especes plus agréables, telles que l'*azerolier*, qui produit de petits fruits aigrelets d'assez bon goût. Il vient naturellement dans nos Provinces méridionales: on peut le cultiver près de Paris. L'*aube-épine*, dont les petites fleurs blanches sont si agréables & si odorantes, n'est qu'un néflier épineux : on fait quelquefois venir dans les jardins des aube-épines à fleurs doubles.

Le *nénufar*, en Latin *nymphæa*, est une plante qui croît naturellement dans les marais & les eaux croupissantes; ses feuilles sont très-larges, assez épaisses: on les voit communément surnager sur l'eau, aussi bien que les fleurs. Il y a du nénuphar à fleurs jaunes, & d'autre à fleurs blanches. On fait avec sa racine, des eaux, des sirops, des conserves, des huiles, qui tous produisent le même effet, qui est de rafraîchir, de calmer les inflammations des reins & de la vessie, de faire cesser les insomnies, de tempérer les impétuosités du sang, soit en maladie, soit en santé. On engage les jeunes Religieuses & les

jeunes Religieux à en faire usage, mais il faut qu'il soit modéré.

Le *nerprun* est de plusieurs especes. Le fruit du petit nerprun est purgatif; les graines de deux autres nerpruns fournissent des couleurs à la teinture & à la peinture. On en fait du vert que l'on appelle *vert de vessie*, parce qu'on le renferme dans des vessies de cochon, & du jaune, connu sous le nom de *graine d'Avignon.*

Nicotiane, est le nom que portoit au seizieme siecle la plante que nous appelons aujourd'hui le *tabac.* Elle vient originairement en Amérique. Les Portugais sont les premiers qui l'ont apportée en Europe du Brésil; les habitans du pays l'appeloient *petun.* M. Nicot, Ambassadeur de France en Portugal, revenant de ce pays à la Cour de Catherine de Médicis, en apporta; & en ayant semé dans son jardin & fait venir avec soin, il en présenta les premiers essais à la Reine, & lui en fit connoître les vertus. Alors le Public appela le petun *nicotiane*, & les Courtisans l'appelerent *herbe à la Reine.*

Les Espagnols en ayant découvert dans le canton de Tabago au Mexique, en porterent de leur côté en Europe, & lui donnerent

le nom de *tabac*. Drack, fameux Amiral Anglois, qui conquit la Virginie, en fit passer aussi en Angleterre. Les Américains étoient déjà dans l'usage de fumer le tabac, & d'en mâcher les feuilles à moitié desséchées; ce qui leur procuroit une espece d'ivresse qui leur paroissoit agréable & salutaire, comme celle dans laquelle les Turcs se jettent par l'usage de l'opium. Cette maniere d'user du tabac, soit en le fumant, soit en le mâchant, passa ainsi d'Amérique en Europe; mais pendant long-temps on ne crut point qu'il fût possible d'y cultiver la plante, & l'on se contenta d'en faire venir les feuilles seches. Ce n'est qu'au dix-septieme siecle que l'on a senti la possibilité de faire de grandes plantations de tabac en Europe, ce qui a contribué à en rendre l'usage plus général. Cependant l'intérêt des Financiers & des Fermiers en a fait détruire ou prohiber les plantations dans le Royaume. D'un autre côté, on a trouvé un nouveau moyen d'user du tabac en le pulvérisant & le prenant par le nez: mais tout ceci n'appartient point au seizieme siecle; ce que l'on en savoit alors est compris dans l'Histoire des Plantes de Dalechamp, & dans quelques Disserta-

tions Françoises sur cette matiere écrites avant 1600.

Le *noyer* est un arbre commun dans nos climats, & en qui l'on reconnoît bien des avantages, puisqu'il est beau & propre à faire l'ornement de nos campagnes, par l'élévation de sa tige & la beauté de son feuillage; son bois & ses fruits sont d'une égale utilité. Les fleurs du noyer sont petites & fort odorantes, les feuilles même le sont, de sorte que, sur-tout quand le noyer est en fleurs, son ombre entête. Les fruits qui succedent à ces fleurs, & que l'on appelle *noix*, sont couverts d'une écorce verte, charnue & amere, que l'on nomme *brou*, qui couvre une coque d'un bois assez dur, laquelle renferme une amande, qui étant fraîche & tendre se divise aisément en deux parties, que l'on dépouille de leur pellicule, & que l'on mange sous le nom de *cerneaux*. Les noix étant venues en parfaite maturité, on les garde pour l'hiver; on en mange encore alors les amandes, quoiqu'elles aient acquis un peu d'âcreté, mais qui tient principalement à leur pellicule qui se détache plus difficilement. On confit quelquefois ces amandes de noix; on en fait une espece de pâte

ſucrée ou miellée, que l'on appelle *nouga*. On fait auſſi une confiture & un ratafia des petites noix entieres encore tendres. Cette derniere liqueur paſſe pour ſtomachique : mais le plus grand uſage qu'on faſſe des noix ſeches, eſt d'en tirer une huile qui à une odeur déſagréable, mais qui eſt bonne à brûler & utile aux Peintres. On en fait du vernis. L'huile de noix entre dans quelques remedes. Les Teinturiers ſe ſervent avantageuſement du brou de noix, & les Menuiſiers, les Ebéniſtes & les Tourneurs font un grand uſage du bois de cet arbre, ſur-tout de la racine. Comme le noyer eſt naturellement huileux, il eſt inacceſſible aux vers. Les Anciens connoiſſoient auſſi bien que nous tous les avantages du noyer ; ils lui en attribuoient même dont nous ne convenons pas. Cependant Dioſcoride déclare que les noix ſont de difficile digeſtion, qu'elles ſont contraires à la toux, & cauſent des maux de tête. Pline nous apprend que les noix ſont le premier ingrédient de la fameuſe recette dont Mithridate, Roi de Pont, ſe ſervoit pour ſe préſerver de toutes ſortes de poiſons. Pompée ayant vaincu Mithridate, trouva dans ſes papiers cette recette ; il nous l'a con-

servée. La voici : » Il faut tous les jours
» manger à jeun deux noix & deux fi-
» gues seches, & la poudre de vingt
» feuilles de rue, pilées & broyées avec
» quelques grains de sel «. A propos de poison, il y a une noix très-dangereuse, que l'on appelle *noix vomique*. On la tire du fruit d'un arbre qui croît au Malabar, & sur la côte de Goromandel : il est certain qu'elle tue promptement & de la façon la plus cruelle, tous les animaux quadrupedes, oiseaux & poissons qui la dévorent ; elle ne fait pas un effet si prompt sur l'homme, on l'a même employée quelquefois pour vomitif ; mais on ne peut conseiller à personne de s'y fier.

L'*œillet* est une des plus belles fleurs qui ornent nos jardins, également agréable à la vue & à l'odorat. Il y en a de plusieurs especes, qui se reconnoissent principalement aux couleurs, & quelquefois à la forme de leurs fleurs ; car d'ailleurs la racine, la tige & les feuilles se ressemblent toujours. L'œillet simple & sauvage vient dans les champs, de sa seule graine ; mais celui que l'on cultive dans les jardins vient presque toujours de marcottes, ou par œilletons. On en rend les fleurs doubles, par des opérations & des procédés

de jardinage que je n'entréprendrai pas d'exposer ici. Je ne vois pas prouvé que les œillets aient été connus au seizieme siecle, quoiqu'ils portent un nom Grec, celui de *caryophilus*. Le sirop d'œillet est utile en médecine; on en fait aussi du ratafia & du vinaigre, qui ont un bon goût & une bonne odeur. Ce que l'on appelle communément *huile d'œillet* n'est point fait avec cette fleur, mais avec le pavot. Les noms que l'on donne aux différens œillets, sont communément relatifs à leur couleur. On distingue les œillets rouges, les couleur de rose, les violets, les incarnats, & les jaunes citrons qui sont les plus beaux & les plus rares. Il y en a d'autres qui portent des noms composés, tels que les œillets *tricolors*, les *piquetés*, les *bizarres*, les *étincellans*, & les *flambés*; ceux qui portent des noms singuliers, tels que *le grand César*, & *la beauté triomphante*, *le grand Cyrus*, & *le beau Candale*, ne peuvent sûrement être connus que du siecle dernier.

Oignon est un mot générique, qui, pris dans son sens le plus étendu, veut dire la racine bulbeuse d'un grand nombre de plantes, & , dans un sens particulier, signifie une plante potagere, dont on

fait un grand usage dans nos cuisines. Nos anciens Naturalistes comptent jusqu'à treize especes d'oignons potagers. L'on sait que les plus parfaits du monde sont ceux d'Egypte, qui, suivant l'ancien Testament, étoient si estimés & si regrettés des Israélites. Les oignons communs en France se distinguent en rouges & en blancs; les derniers sont les meilleurs: ils jouent un si grand rôle dans nos cuisines, qu'ils entrent presque essentiellement dans tous nos potages & dans tous nos ragoûts. L'oignon a les plus grandes vertus médicinales, & quelques inconvéniens; car il n'y a point de plante salutaire dans un cas, qui ne puisse être nuisible dans un autre. On a reconnu, lorsque la peste étoit à Marseille, que le plus grand spécifique étoit de faire manger aux malades un oignon cuit au four, dans le milieu duquel on mettoit un peu de thériaque: on appliquoit un pareil oignon sur le bubon; ce remede procuroit une sueur abondante, & la guérison: on fait faire un usage constant de jus d'oignons aux hydropiques, &c. &c. La ciboule est une petite espece d'oignon qui porte les défauts du gros oignon à un plus haut degré, & n'a pas, à beaucoup

près, ses vertus ; mais on fait usage de sa tige, au lieu que de l'oignon on ne se sert que de sa racine. L'oignon se reproduit par graine, mais plus souvent par caïeux. On appelle ainsi les petits oignons qui viennent en terre à côté du principal, & qu'on garde pour les replanter ensuite.

L'*olivier*, qui fait une des principales richesses de quelques-unes de nos Provinces méridionales, & qui croît abondamment en Italie, en Espagne, en Languedoc, & en Provence, a besoin de quelque culture pour produire de bons fruits, & il faut encore préparer son fruit lorsqu'on veut le manger ; mais on le prend tel qu'il est sur l'arbre, pour en faire de l'huile ; c'est la plus excellente de toutes celles que nous mangeons en France. On en fait usage dans la médecine & dans nos cuisines ; elle n'a aucun mauvais goût. L'huile des environs d'Aix en Provence passe pour la meilleure de la France. Les grosses olives, les meilleures à manger, viennent d'Espagne, ou de Vérone en Italie ; celles dont on fait le plus de cas en Provence, sont les petites, que les Provençaux appellent *picholines*. Les Anciens connoissoient l'huile & les fruits de l'olivier ; ils les cul-

tivoient & les préparoient comme nous, même à Athenes, qui se vantoit d'être le premier pays qui avoit vu croître cet arbre, & en faisoit remonter l'origine jusqu'à Minerve. Ce que l'on appelle *baume samaritain*, est composé d'huile d'olive & de vin. Il n'y a que pour la peinture que l'huile d'olive n'est pas bonne, parce qu'elle est trop grasse & ne seche pas facilement. Les oliviers craignent fort la gelée, c'est ce qui fait qu'on ne les cultive que dans les pays où il gele rarement. Le bois de l'olivier, & sur tout sa racine, est très-utile pour un grand nombre d'ouvrages d'ébénisterie ; il est bien veiné, d'une odeur agréable, & prend aisément le poli. Suivant Charles Etienne, premier Auteur de la Maison Rustique, les Anciens faisoient grand cas d'une espece de fruit qu'ils appeloient *oléuva*, qui tenoit en même temps de l'olive & du raisin. Il se faisoit, soit en plantant dans la terre même un sep de vigne, & un rameau d'olivier dans le même trou, soit en entant la vigne sur l'olivier : alors les fruits tenoient des deux arbres ; les olives sentoient le raisin & étoient sans noyaux, & les raisins sentoient l'huile d'olive.

VI *Opontia* : on l'appelle autrement *ra-*

quette. Cette plante eſt d'une eſpece très-particuliere ; on en voit dans les ſerres du Jardin du Roi : elle n'eſt composée que de quelques grandes feuilles larges, épineuſes, épaiſſes, charnues, montées les unes ſur les autres ſans aucune tige. Ses épines, quand on en eſt piqué, cauſent des douleurs très cuiſantes, & ſont preſque venimeuſes. Une autre ſingularité de cette plante, c'eſt que les fruits viennent avant les fleurs, c'eſt-à-dire que ce qui eſt au haut de la premiere feuille eſt une coque qui s'épanouit pendant la nuit, & contient la graine. Ce qui rend cette plante très-intéreſſante, c'eſt que c'eſt la ſeule qui nourriſſe la cochenille, petit inſecte d'un beau rouge, qui s'enferme dans une coque de couleur brune, laquelle étant écraſée avec l'animal même, produit la teinture écarlate. Cependant la cochenille ne vient que dans certaines Provinces du Mexique, quoique les raquettes ſoient communes dans les autres parties de l'Amérique. Il n'y a pas long-temps qu'on ſait que la cochenille eſt un inſecte ; auparavant on croyoit que c'étoit une graine, & on l'appeloit *graine d'écarlate*. J'aurai occaſion d'en parler encore, à propos des inſectes.

La cochenille du Mexique n'eſt pas le ſeul animal dont on puiſſe tirer la teinture rouge : on en trouve auſſi en Pologne ſur une plante nommée *polygone*, & en Provence ſur le chêne verd. On les appelle *kermès*, & ce ſont ces kermès d'Europe qui ont donné lieu de reconnoître que la cochenille étoit un inſecte, & non une graine. Depuis on a donné, avec raiſon, auſſi le nom de *kermès* à la cochenille. Le kermès eſt un animal de quelque utilité en médecine, comme en teinture : mais il ne faut pas le confondre avec le kermès minéral, préparation à laquelle on n'a donné ce nom qu'à cauſe de ſa couleur rouge.

Oranger. Il y auroit beaucoup à dire ſur l'oranger ; mais la plus grande partie de ce que nous pourrions remarquer à ce ſujet, eſt connue de tout le monde. Les Anciens appeloient les fruits qu'il produit, *pommes d'or*, preuve du grand cas qu'ils en faiſoient. Pour nous, nous nommons les fruits de cet arbre *oranges* quand ils ſont doux, & ceux qui ſont aigres, *bigarrades*. Nous n'élevons les orangers dans nos Provinces ſeptentrionales qu'avec beaucoup de ſoins ; mais ils viennent naturellement, & preſque ſans culture,

dans les méridionales. L'oranger vit très-long-temps : nous en avons la preuve dans un grand oranger qu'on voit encore à Verſailles, qu'on appelle *le Grand Bourbon*, parce qu'il fut confiſqué ſur le Connétable de Bourbon, lors de ſa défection en 1523; c'étoit dès lors un très-grand & très-bel arbre; ainſi il peut avoir trois cents ans. On en voit auſſi à Fontainebleau qui ont appartenu à François I. Mais le plus ancien que l'on connoiſſe, eſt un arbre que l'on voyoit encore il n'y a pas long-temps à Lisbonne, & qui avoit été apporté de la Chine dès le commencement du quinzieme ſiecle; c'eſt, dit-on, le patriarche de tous les orangers que nous connoiſſons à préſent en Europe. Nous ne ſavons pas où étoit ſitué ce fameux jardin des Heſpérides, ſi célebré par les Anciens, ainſi que les pommes d'or qui y croiſſoient. On ſuppoſe que c'étoit des oranges; mais on n'en voyoit plus à Rome du temps de Pline, du moins n'en parle-t-il pas, non plus que les autres vieux Naturaliſtes; & à peine en eſt-il dit quelques mots dans les Ouvrages de nos Botaniſtes du ſeizieme ſiecle. Cependant les oranges & les orangers ſe ſont rapidement multipliés dans

l'Europe, & on en a transſporté en Amérique, où ils ont réuſſi à merveille. Les meilleures oranges que nous mangions à préſent, ſont celles de Malte, celles de nos Iſles de l'Amérique, & enſuite celles de Portugal. Les oranges douces de Provence n'ont que le quatrieme rang ; mais il nous vient de nos orangers cultivés, des oranges aigres & des bigarrades qui ont leur mérite particulier. Leur jus entre dans nos ſauces & nos ragoûts, & on en fait des eaux qui ſont très-ſaines & très-rafraîchiſſantes. Les feuilles d'oranger s'emploient avec ſuccès dans les maladies du genre nerveux. La fleur d'orange eſt le bouquet le plus agréable & le plus odorant : on la mange en compote & grillée ; on la diſtille, & l'on en tire une eau ſtomachique, bonne contre les vapeurs & les vers : on en fait des ratafiats très-eſtimés, & ſon eſſence eſt très-odorante. Son écorce ſe confit, & eſt ſtomachique, fébrifuge, & vermifuge : enfin, on ne tariroit point ſur le grand parti qu'il y a à tirer des orangers & des oranges. Ainſi l'oranger eſt un des arbres les plus utiles, dont nous ayons acquis la connoiſſance au ſeizieme ſiecle.

L'*oreille d'ours* eſt une des fleurs les

plus estimées des curieux, pour la beauté de ses couleurs, le velouté de ses feuilles, & la variété de ses especes. Elle croît naturellement dans les Alpes ; mais avec quelque soin, on la cultive dans toute la France & en Hollande.

L'*orge* est le grain le plus estimé après le froment. Au défaut de celui-ci, on fait du pain d'orge, mais il est un peu lourd & sec ; cependant les personnes robustes s'en accommodent, & celles mêmes qui sont les plus délicates, ne se trouvent pas mal de manger ainsi l'orge mêlé avec le froment, dont il tempere la chaleur ; car l'orge est rafraîchissant & pectoral. On fait manger à ceux qui ont la poitrine attaquée, de l'orge mondé, c'est-à-dire, dont on a ôté la peau, & qu'on a préparé comme le gruau d'avoine. La tisane d'orge mondé se donne aussi pour appaiser l'ardeur des fievres bilieuses. Les anciens Médecins Grecs & Latins connoissoient parfaitement les bonnes qualités de l'orge mondé, & de sa tisane ; ils en recommandoient l'usage, & c'est même la tisane proprement dite. Quand les anciens Médecins, Hippocrate & Gallien, parlent de tisane, ils entendent la tisane d'orge. On composoit une autre pâte avec de la

farine d'orge rôtie, pétrie avec de l'huile, du lait, du miel, &c. Tout le monde ne fait pas remonter bien haut l'histoire de la biere, quoiqu'on prétende qu'elle étoit connue en Egypte, en Grece, & à Rome; du moins est-il sûr qu'elle étoit d'usage dans les Gaules, du temps de Jules-César, & qu'elle l'a été peu après chez les peuples du Nord, que la froideur de leur climat prive de la douceur de voir croître chez eux le raisin, & par conséquent de faire du vin. Depuis, cette boisson s'est répandue dans le reste de l'Europe: nos ancêtres l'appeloient *cervoise*. On joint à l'orge, du houblon & quelquefois d'autres ingrédiens, même des épices pour la rendre plus forte & plus piquante. L'orgeat, que l'on prétend que les Anciens connoissoient sous le nom d'*huile d'orge*, a pour base l'orge mondé, en y joignant un peu de pâte d'amandes douces, quelques semences froides & du sucre, & on en compose une pâte ou un sirop, qui, mêlé avec de l'eau, forme une boisson agréable au goût, calmante, & rafraîchissante. C'est aussi avec l'orge qu'on faisoit cette pâte ou bouillie, connue en Grece & à Rome du temps de Pline, appelée *polenta*. On y joignoit de la graine de lin

& de la coriandre, & quelquefois du millet; on appelle encore aujourd'hui dans l'Etat Venitien, *polenta*, une pâte à peu près pareille, dont le peuple de ce pays fait sa nourriture ordinaire.

Orme, très-bel arbre qui, au seizieme siecle, a pris la place du châtaignier, & a été généralement préféré pour les plantations d'allées & d'avenues. La principale raison de cette préférence, c'est qu'il croît beaucoup plus vîte, que son feuillage est plus beau, & sa tête plus touffue. Ce n'est presque que de nos jours que le marronnier d'Inde a obtenu à son tour la préférence sur l'orme, parce qu'il a les mêmes avantages. Les ormes peuvent aisément se transplanter, quoiqu'ils soient déjà assez grands; ils prennent encore racine à quinze ou vingt ans. On distingue plusieurs especes d'ormes; mais ils different peu, excepté la plus petite espece, dont on fait des palissades & des buissons: dans cet état on l'appelle *ormille*, comme on dit charmille. Le principal usage du bois d'orme est pour le charronnage. Les Anciens plantoient dans tous leurs vignobles des ormeaux, & à leurs pieds des seps de vigne qu'ils faisoient monter le long de l'arbre.

Oronge eſt une eſpece de champignons couleur d'orange ; il en vient beaucoup dans la Guienne, & ils y ſont excellens ; mais il ne s'en trouve point aux environs de Paris ; & il faut bien prendre garde de s'y tromper, parce que les champignons de nos cantons, qui reſſemblent à l'oronge, ſont les plus mauvais & les plus dangereux.

L'*oſeille* eſt une plante potager*e*, & quelquefois médicinale ; le goût de ſes feuilles eſt acide, & ſouvent aſſez agréable dans les ſoupes & les ſauces. L'oſeille eſt rafraîchiſſante & anti-ſcorbutique. On en tire un ſel qui a de grandes propriétés

La *patience*, nom d'une plante dont il y a pluſieurs eſpeces plus ou moins efficaces pour différentes maladies, eſt eſtimée des Médecins. Celle que l'on appelle *grande patience*, ſe nomme autrement *rhapontic des montagnes*, ou *rhubarbe des Moines*. Elle vient naturellement dans les montagnes d'Auvergne ; par conſéquent il eſt bien plus aiſé de ſe la procurer en France, que la vraie rhubarbe, qui eſt une plante étrangere qui vient d'un pays très-éloigné, & eſt par conſéquent plus chere : d'ailleurs la racine de la rhubarbe & celle de la patience ſe reſſemblent beaucoup,

toutes deux sont jaunes, & elles ont les mêmes vertus purgatives : aussi fait-on souvent passer l'une pour l'autre ; mais c'est une des tromperies les moins dangereuses que puissent faire les Droguistes, puisqu'on est également purgé, & qu'il n'en résulte aucuns inconvéniens.

Pavot. Il y en a un grand nombre d'especes ; la principale est le pavot blanc, dont la graine est adoucissante, pectorale, & légérement somnifere : elle n'a point les inconvéniens de l'opium ; c'est cependant elle qui fait la base de cette fameuse drogue qui a tant d'avantages & d'agrémens, est en même temps si dangereuse, & est regardée, tantôt comme un grand spécifique, & plus souvent comme un poison : mais il y a une façon de la préparer. Ce n'est pas dans ce moment-ci que nous devons traiter de cette préparation, ni de ses effets : il suffit d'avoir indiqué la plante qui la produit. On a quelquefois fait du pain avec la graine de pavot dans des temps de disette, même avant que les Auteurs du seizieme siecle nous eussent appris qu'on en mangeoit dans le Trentin, au défaut de pain de froment. Dans le Nord, on fait quelquefois des gâteaux de ces grains ; ils passent même pour de-

licats : en Pologne on en mange comme des anis ſucrés, & on n'en eſt pas moins éveillé, cette graine n'étant point trop ſoporative quand elle n'eſt pas préparée en opium. On en tire une huile, dont on s'eſt quelquefois ſervi en Italie au défaut de l'huile d'olive, parce que les récoltes de celles-ci avoient manqué. On nous vend cette huile à Paris ſous le nom d'*huile d'œillet*, ſans doute parce qu'on craint que le nom de *pavot* n'effraie : elle ſert à la peinture. Le pavot noir fournit de l'huile d'œillet, comme le pavot blanc ; mais il n'eſt pas ſi propre à faire l'opium. Les Anciens connoiſſoient la vertu ſomnifere du pavot, quoiqu'ils ne connuſſent pas la vraie préparation de l'opium, qui a été trouvée par les Arabes. Nos Médecins du ſeizieme ſiecle diſputoient déjà beaucoup ſur ſes vertus. Le pavot rouge, autrement appelé *coquelico*, produit moins d'huile, parce que ſa tête, qui contient ſes graines, eſt plus petite ; d'ailleurs ſes fleurs ſont d'un rouge vif & agréable. Il vient naturellement dans les champs ; en le cultivant dans les jardins, on le rend double, & on en fait de très-belles fleurs.

Pêcher. Les Latins l'appeloient *pommier de Perſe*, parce que cet arbre en eſt ori-

ginaire ; il est naturalisé dans nos climats, & beaucoup meilleur que dans tous les autres pays où on le cultive ; mais il demande de grands soins. En entant & greffant des pêchers sur différens arbres fruitiers, ou sur d'autres pêchers, on en varie les especes, & on les rend de plus en plus délicieuses : mais je ne crois pas qu'au seizieme siecle on connût ce raffinement ; car à peine connoissoit-on les différences les plus marquées entre les pêches ; ce sont celles des vraies pêches aux pavis & aux brugnons. Les vraies pêches ont beaucoup plus d'eau, leur noyau se détache dès qu'on ouvre le fruit, & la peau est couverte d'un duvet. Les pavis ont la chair plus ferme, & le noyau y tient fortement. Les brugnons sont plus petits, & ont la peau lisse. La fleur du pêcher est doucement purgative ; on en fait un sirop. L'amande des noyaux a aussi des vertus médicinales ; le goût en est agréable, & on en fait un ratafia qu'on appelle communément *persico*, ou *eau de noyau*.

Le fameux Médecin Galien dit beaucoup de mal des pêches, & les regarde comme pernicieuses, parce qu'elles sont trop froides, qu'elles se corrompent aisé-

ment, & que quand on les mêle avec du vin, elles lui font perdre toute sa force. On ne peut les conserver que dans l'eau-de-vie & dans le vinaigre, encore ne font-ce que les pavis; & ils ôtent même beaucoup de force à ces liqueurs : mais ce que dit Galien ne doit se prendre que de l'excès, & de certaines pêches moins douces que les nôtres.

Persil, plante potagere qui a de grandes qualités médicinales, mais il est très-chaud. Il s'emploie, tant en cataplasmes qu'en bouillons, dans les maladies où l'on ne craint point d'échauffer trop les malades. Nous connoissons plusieurs especes de persils; les Anciens n'en connoissoient qu'une seule, que nous appelons *persil de Macédoine*, parce qu'il est originaire de cette Province.

Peuplier, fort bel arbre qui étoit très-connu des Anciens, & qui a été long-temps bien plus commun en Italie qu'en France. On en distingue trois especes principales; le peuplier blanc, le noir, & le tremble. Les deux premiers croissent vîte & bien dans les endroits aquatiques; il y en a beaucoup dans les Pays-Bas, & ils nous sont venus de ces cantons-là. Le tremble s'appelle ainsi, parce que ses

feuilles, qui tiennent à de longues queues, s'agitent aisément ; il est plus anciennement connu en France, & fait une assez belle ombre, ses feuilles étant larges. Le vrai peuplier d'Italie ou de Lombardie n'étoit presque point connu en France au seizieme siecle, & encore moins celui qui nous vient à présent de l'Amérique, & qui est très-beau.

Pin est le nom d'un arbre très-haut & très-beau, dont il y a plusieurs especes qui croissent ordinairement dans les pays de montagnes. La principale est le *pin pigné*, c'est-à-dire, qui porte des pignons doux : ce sont des amandes qui se forment dans les pommes de pin ; c'est ainsi qu'on appelle les fruits de cet arbre. Les deux autres sont le sapin & la meleze. En général, les pins de toute espece sont toujours verts ; le bois en est bon à beaucoup d'usages, quoiqu'il soit résineux : entre autres, comme il est fort droit & fort haut, il sert à faire des mâts de navire : on en tire beaucoup & de très-beaux des landes de Guienne, & de nos montagnes des Pyrénées. Les pignons des pins pignés sont bons à manger ; les Espagnols en font entrer dans leurs potages, dans leurs ragoûts, & sur-tout dans leur *oille*. On

les mange quelquefois crus ; & en pralines ou en dragées. Ils passent pour très-échauffans ; ils augmentent le lait des femmes & la vigueur des maris. On en fait une tisâne pour les personnes épuisées, & des émulsions que l'on ordonne aux poitrinaires. Les différentes especes de pins fournissent plus ou moins de résine, poix ou gaudron. La résine du pin a à peu près les mêmes propriétés que le bitume minéral dont j'ai parlé dans un autre endroit de ce volume. Le goudron est une préparation de cette poix, dont on se sert pour induire les planches, les mâts & les cordages des vaisseaux. Ce n'est que de nos jours qu'un Docteur Anglois, Evêque en Irlande, a beaucoup vanté l'eau de goudron, & lui a attribué les plus grandes vertus. C'est de nos jours aussi qu'un savant & zélé Naturaliste (M. Duhamel) a invité à faire de grandes plantations de pins dans les terrains mauvais, arides & incultes, parce que le pin vient bien dans ces terres, y parvient jusques à une grande élévation infiniment plus vîte que le chêne, & procure de grands avantages. Le sapin est, comme je l'ai dit, l'espece de pin la plus commune en France. Les pommes en sont un peu différentes de

celles du pin, & les pignons n'en sont pas également bons. On fait usage du bois, mais c'est la plupart du temps pour des planches & des boiseries. La résine est une poix fort inférieure à celle du vrai pin. On distingue deux especes de sapin; celui proprement dit, & *l'épicea*. Le *térébinthe* est une espece de sapin.

Le *pistachier* a été apporté de Syrie en Italie sous l'Empire de Tibere, par Vitellius, qui le transporta ensuite en Espagne, d'où il est venu dans nos Provinces méridionales de la France. Il y réussit très-bien : son fruit est une amande, contenue dans une petite noix de la grosseur d'une olive. On mange communément les pistaches en dragées : on les fait aussi entrer dans les crêmes & dans quelques remedes, mais il faut observer qu'elles sont très-échauffantes.

Le *plane* ou *platane* est un très-bel arbre, qui a été très-connu & très-estimé des Anciens, & l'est encore infiniment dans l'Orient & même en Italie. Pline nous apprend qu'il a été apporté du fond de l'Asie dans la Grece, de là en Sicile & en Italie.

Le *poireau* ou *porreau* est une plante

bulbeuse & potagere, que les Anciens croyoient propre à guérir la morsure des serpens.

Poirier, arbre fruitier très-connu, qui, comme tous les autres, est sauvage ou cultivé dans les vergers : ceux-ci se distinguent en especes différentes, pour ainsi dire à l'infini. Il y en a de toutes les saisons & de toutes les nuances, jaunes, vertes, & grises. En général, les poires ont deux grands défauts, elles sont pierreuses & mucilagineuses, & meilleures en compote que crues. Le sirop de poires est bon contre la diarrhée. On fait avec les poires fermentées une espece de cidre, que l'on appelle *poiré*. Le bois de poirier sert aux Ebénistes & aux Tourneurs. Les meilleures especes de poires sont, le beurré, le bon chrétien, le doyenné, le rousselet, & la virgouleuse. Ces poires viennent en différentes saisons ; le *messire-jean*, la *cresane*, & le *saint-germain*, sont celles qui viennent le plus tard. Il y en a qui sont excellentes en compotes, & d'autres qui ne le sont que crues. Les anciens Auteurs qui ont parlé de l'Agriculture, nous ont transmis un secret assez curieux, s'il est vrai, pour faire prendre aux poires & à d'autres fruits qui ont la peau tendre,

là forme que l'on juge à propos : il s'agit de pétrir un moule creux, soit de plâtre, de terre glaise où de cire, qui, supposons-le, représente un visage : on l'applique sur une pomme ou poire encore pendante à l'arbre, mais qui n'a encore que le tiers de sa croissance ; à mesure qu'elle grossira, elle prendra nécessairement la forme du moule.

Les *pois* sont un légume très-connu & très-commun, sur-tout ceux que l'on appelle *pois des jardins*, dont la fleur est blanche & le grain jaune & rond quand il est mûr ; ce sont ceux-là qu'on estime si fort dans leur primeur, & qu'on achete alors jusqu'à cent francs le litron. On les appelle quelquefois *pois verts*, parce que dans cet état ils sont verdâtres, & que la cosse qui les renferme est verte. A peine au seizieme siecle connoissoit-on le mérite de ces pois de primeur : on les a appelés pois *Michaud*, du nom d'un Jardinier, qui, le premier, a imaginé de les faire venir de bonne heure avant la saison ordinaire de ce légume. Les pois les plus communs sont les pois chiches, en Latin *ciceres* ; ils étoient très-connus des Romains, & ils avoient donné le nom à la famille des Cicérons : le pois lupin &

le pois gris ne servent guere qu'à engraisser les bestiaux. On connoît à Paris les pois carrés qui viennent plus tard que les pois ronds; ils sont à plusieurs faces, meilleurs au goût, & font de bonne purée; & les pois goulus, que l'on mange avec leur cosse, qui est tendre & a assez bon goût; ils sont différens des haricots verds.

Le *poivre* est une des principales épices. On distingue le poivre blanc & le poivre noir; ils viennent tous deux dans les Indes sur la côte de Malabar, & dans les Isles de Java & de Sumatra: ce sont les Hollandois qui en font presque tout le commerce. Ce que nous mangeons sont les fruits du poivrier, qui viennent en grappes sur cet arbre. C'est un puissant cordial; il anime les sauces, les ragoûts, & corrige la crudité de beaucoup de viandes; mais d'ailleurs il est fort échauffant, & il allume le sang, par conséquent il ne faut en faire qu'un usage modéré. Les Anciens connoissoient ces deux poivres noir & blanc, mais non pas le poivre long, qui vient aussi dans les Indes & dans l'Amérique: il est plus fort & plus âpre que l'autre; les fruits ne sont pas de la même forme: d'ailleurs il a les mêmes pro-

priétés, mais dans un degré plus violent.

Le *pommier* peut être regardé comme le premier de tous les arbres fruitiers, vu le mérite de son fruit. L'on sait que c'est avec les pommes que l'on fait le cidre, mais que ce n'est pas celles qui sont les meilleures à manger dont on tire la meilleure liqueur; c'est sur-tout en Normandie que l'on fait un grand usage du cidre. Cependant il n'y a pas plus de trois cents ans que cette boisson est usitée dans cette Province de France & en Angleterre; auparavant on n'y buvoit que de la biere, car d'ailleurs on n'y a jamais fait de vin. Il y a pourtant des Auteurs qui prétendent que les Romains & même les Hébreux ont connu le jus de pommes fermentées, que nous appelons aujourd'hui le *cidre*. Pline parle d'une liqueur semblable, & il y a quelques passages de la Bible, que l'on interprete comme s'il y en étoit question; mais on avoit sans doute oublié depuis la façon de faire le cidre: l'ivresse en dure plus long-temps & est plus fâcheuse que celle de vin.

Les Médecins ordonnent le sirop de pommes dans quelques maladies, & le font servir souvent de véhicule aux Mé-

decines. En général, le suc des pommes douces est laxatif & rafraîchissant; il y a de certaines pommes aigres qui sont astringentes, & propres à donner du ressort à l'estomac. Le bois du pommier sert comme celui du poirier aux Ebénistes & aux Tourneurs, le premier est même meilleur.

Les especes de pommes les plus recherchées pour la table, sont les reinettes; on distingue la blanche & la grise; la derniere est la meilleure à manger crue, & les autres sont aussi bonnes en compotes & en confitures. Les pommes de rambour sont les plus grosses de toutes, elles ne sont bonnes qu'en compotes: on en peut dire autant des pommes de calville, les rouges sont les meilleures: la fenouillette, & la pomme violette sont excellentes à manger crues; la premiere est ainsi nommée, parce qu'elle a un petit goût approchant du fenouil: la pomme d'api tire, dit on, son nom d'une forêt dans laquelle on a trouvé les premieres pommes de cette espece: les petites pommes d'api sont agréables à l'œil & au goût, mais communément indigestes.

Le *potiron* est une espece de grosse citrouille, dont on ne fait pas grand cas

dans nos cuisines; il n'y a presque que les pauvres gens qui en mangent fricassé; cependant ce fruit est très-sain, pectoral, & rafraîchissant. On en peut faire d'excellentes confitures; & en mêlant de la chair de potiron avec du froment, on fait un pain délicieux.

Le *pourpier* est une plante potagere dont on distingue plusieurs especes; la meilleure est la plus commune: on en mange en salade, & on le fait entrer dans les bouillons rafraîchissans. Il est anti-scorbutique. Cette petite plante pousse très-vîte sur toute espece de terre, ce qui fait qu'on en transporte beaucoup sur les vaisseaux: on la fait croître dans des caisses, & elle sert pour l'usage journalier de l'équipage. Lorsqu'on a les dents agacées pour avoir mangé des fruits verds, on s'en guérit en mâchant du pourpier.

Le *prunelier* est le prunier sauvage. Le *prunier* cultivé croît dans les quatre parties du Monde. La fleur du prunier est très-agréable: on plante quelquefois de ces arbres dans les bosquets, uniquement par rapport à leurs fleurs, & on les rend doubles. Le bois du prunier est de peu d'usage; cependant les Ebénistes en tirent parti. Le prunier de perdrigon est

très-remarquable, en ce que son bois, sa feuille, sa fleur & son fruit sont panachés. Il faut aussi remarquer le prunier sans noyau, dont le fruit contient une amande sans coque ; il est très-rare en France. Nos plus belles prunes s'appellent de *damas*, parce que les premiers plants sont venus de cette ville Capitale de la Syrie. Les prunes de brignole tirent leur nom d'une petite ville de Provence ; elles sont rouges & d'un très-bon goût, qu'elles conservent étant desséchées ; c'est dans cet état qu'on nous les apporte. Les prunes de la Reine Claude étoient communes dès le seizieme siecle, car elles tirent leur nom de la premiere femme de François I ; fille de Louis XII. Celles de mirabelle ont été transportées en Lorraine par le bon Roi René, Duc d'Anjou, Comte de Provence, & Roi titulaire des deux Siciles. Les pruneaux de Tours sont de très-bonnes prunes qui nous arrivent de Touraine ; ou tout à fait seches, ou demi cuites ; mais le sirop de pruneaux qu'on vend chez les Apothicaires & dont les Médecins font assez d'usage, est fait avec des prunes aigres ; il est rafraîchissant & doucement purgatif.

Le *quinquina* est l'écorce d'un arbre qui

croît au Pérou ; ses vertus n'étoient point encore connues au seizieme siecle. Ce n'est qu'au milieu du dix septieme que l'on en a entendu parler ; ainsi je suis dispensé de m'étendre ici sur ses vertus : tout le monde sait qu'il est fébrifuge.

La *raiponce* étant encore très-jeune & sortant de terre, s'arrache & se mange toute entiere en salade, feuilles & racine. Comme elle est dans cet état vers le mois de Mars, c'est ordinairement dans le carême qu'on mange cette salade ; mais quand on la laisse grandir, elle acquiert une grosse racine, & quelquefois une assez grande élévation. Alors on l'arrache pour sa racine, qui a des vertus médicinales, entre autres celle d'augmenter le lait des nourrices, à qui on la fait boire en infusion ; elle est spécifique pour cet objet.

La *rave*, le *radis*, & le *raifort*, sont des especes de la même plante, dont le mérite est dans sa racine. La grosse rave, la seule qui paroît avoir été connue des Romains, & dont Pline dit en avoir vu qui pesoient jusqu'à quarante livres, vient en France & Allemagne ; on la mange cuite : elle n'a point d'autre nom que celui de rave. La petite rave, ou rave en navet,

ſe mange de même & eſt plus tendre. Le bouillon & le ſirop que l'on en fait ſont employés en Médecine comme ceux du navet : on en mange les feuilles en ſalade. Les raiforts different beaucoup des raves par le goût, car ils ſont toujours âpres ; mais en général ils ſont très-ſains. Le grand raifort s'appelle dans l'Allemagne & dans tout le Nord, *cran :* on coupe ſa racine, on la rape, & on ſert les rapures que l'on mange avec la viande bouillie ; elles donnent de l'appétit, & c'eſt, dit-on, un anti-ſcorbutique excellent. Les Médecins Allemands le recommandent beaucoup, ce qui fait que l'uſage en eſt très-général dans les pays où il vient. Le raifort de la petite eſpece vient communément en France & même auprès de Paris ; nous ne le mangeons que quand il eſt jeune, & pour ainſi dire récent. Nous en diſtinguons de deux ſortes ; le petit radis & la petite rave : tout le monde ſait que le premier eſt blanc, court & rond, & l'autre long & couleur de roſe. Dès l'inſtant qu'ils groſſiſſent & qu'on peut voir la graine dans la racine, on n'en fait plus de cas, parce qu'ils deviennent trop âcres & filandreux.

Rhapontic eſt le nom que l'on donne à

à une racine purgative, qui est la seule rhubarbe qu'aient connue les Anciens. Ils la tiroient du Royaume de Pont en Asie, où elle croissoit sur les bords du fleuve Rha. Dioscoride & Gallien l'indiquent comme ayant de grandes vertus. On a reconnu depuis, que la rhubarbe qui nous est venue de la Chine & de la Tartarie, d'abord par les Arabes, & nous vient à présent par la Russie, avoit les mêmes propriétés & dans un degré supérieur. On connoissoit la rhubarbe dès le 16e siecle; alors elle étoit très-chere & très-rare, mais elle est devenue plus commune : ce qu'on ignoroit dans ce temps, c'est comment étoit faite la plante dont la rhubarbe est la racine. Ce qui nous aide principalement à la distinguer du rhapontic, c'est que l'une est bien plus jaune que l'autre ; aussi la rhubarbe s'appelle-t-elle en Chinois *racine jaune*. C'est sur-tout pour les maladies du foie, la dyssenterie & la jaunisse que l'on emploie la vraie rhubarbe.

Réglisse, racine douce, d'un goût agréable, & qui a cependant bien des vertus médicinales, qu'elle communique aisément à l'eau dans laquelle on la fait infuser ; son suc est très-pectoral ; on en fait des pâtes & des tablettes : elle est

originaire de la Calabre ; mais elle vient à présent dans toute l'Europe.

Renoncule, genre de plante qui n'est bien connu que par les belles fleurs que produit une de ses especes ; encore celle-ci n'est-elle devenue à la mode que sur la fin du siecle dernier, parce que ce n'est qu'alors qu'on en a apporté de doubles de Constantinople : ainsi nous ne nous y arrêterons pas davantage. La simple étoit, dit-on, cependant connue en France dès le temps des Croisades ; elle y avoit été apportée de Tripoli de Syrie, mais on n'en faisoit pas grand cas.

Le *riz* est un grain que l'on cultive dans les pays chauds & lieux humides & marécageux : c'est la nourriture la plus ordinaire de tout le Levant ; cependant il n'en est pas originaire, & y a été apporté d'Italie & de Grece. On a tenté inutilement d'en faire venir dans les pays septentrionaux ; mais on y porte le grain desséché. Le riz a parfaitement réussi en Amérique, & il y croît aussi beau & aussi bon que dans aucun canton de l'Europe. Les Indiens font fermenter le riz, & en le mêlant avec du sucre & quelques épices, ils en tirent une liqueur qui enivre, & qu'ils appellent *rak*. Pour

nous autres Européens, nous ne mangeons guere le riz que crevé & cuit dans l'eau, dans le lait, & dans le bouillon. On le prépare d'une maniere qu'on appelle *crême de riz* : il passe ainsi pour adoucir l'âcreté du sang & modérer le cours de ventre ; il est pectoral & aisé à digérer.

Le *romarin* est un arbrisseau qui vient abondamment & sans culture dans les pays chauds. Nous le cultivons dans nos jardins, parce qu'il est aromatique. Ses feuilles & ses fleurs sont de quelque usage en Médecine. Le romarin est la base de ce qu'on appelle *eau de la Reine de Hongrie*, qui n'est en vogue que depuis le dix-septieme siecle. Mais bien auparavant on faisoit un vin médicinal de romarin, dont Arnaud de Villeneuve, un des Patriarches de la Médecine moderne, qui vivoit au quatorzieme siecle, avoit appris le secret d'un Médecin Arabe, & qu'il prétendoit être un remede admirable.

La *ronce* est un genre de plante. J'ai déjà dit que le framboisier en étoit une espece; les autres ne sont pas d'une grande considération.

Roquette. On en distingue de deux es-

peces, la ſauvage & celle de nos jardins. La premiere a plus de force & de ſaveur que l'autre : on emploie toutes les deux dans les ſalades, pour tempérer la qualité trop rafraîchiſſante de la laitue. Les Anciens en faiſoient beaucoup de cas, & lui attribuoient de grandes vertus. On peut lire à ce ſujet l'*Art d'aimer d'Ovide*, les *Epigrammes de Martial*, & Columelle, qui conſeille aux vieux maris d'en faire uſage.

Le *roſier*, dont la fleur eſt appelée par les Grecs *rhodon*, par les Latins *roſa*, & que Pline donne, avec raiſon, pour la reine des fleurs & l'ornement des jardins, ſe diſtingue en roſier ſauvage, autrement églantier, dont la fleur eſt l'églantine, & les fruits les gratte-culs ; j'en ai parlé un peu plus haut ; & en roſier cultivé. Les plus belles fleurs de celui-ci ſont couleur de roſe ; mais il y en a de blanches, de jaunes, & de couleur de feu : on prétend même qu'il y en a de noires. Les plus belles roſes ne ſont pas celles qui ont les plus grandes propriétés en médecine. On fait avec la roſe pâle une eau diſtillée, & un ſirop purgatif qu'on emploie dans les crachemens de ſang & les hémorrhagies. Les groſſes roſes rouges qu'on

appelle *de Provins*, font astringentes & fortifiantes ; on les emploie en cataplasme, & on en fait une conserve qui a de très-bonnes qualités. Ces roses médicinales ne sont guere odorantes : on tire des autres un parfum délicieux par la distillation. On parle beaucoup de l'eau rose des Sultanes qui se fabrique aux Indes, en Perse & en Turquie, & on assure qu'elle est bien supérieure à la nôtre, soit que les Orientaux aient une maniere particuliere de la faire, ou que les roses de ces climats aient un bien plus excellent parfum.

La *rue* est une plante dont nous trouvons l'odeur désagréable, mais qui a d'excellentes propriétés. Son huile, sa conserve, sa décoction, préservent du mauvais air, même de celui de la peste & de la petite vérole ; elle est vermifuge, anti-scorbutique ; son odeur fait revenir les personnes attaquées de vapeurs histériques, même celles qui sont tombées en apoplexie : elle fait avec l'ail un des principaux ingrédiens qui entrent dans la composition du fameux vinaigre des quatre voleurs.

Le *safran* entroit autrefois dans tous les ragoûts & les assaisonnemens ; à pré-

sent il ne sert plus guere, du moins en France, que pour la médecine & pour la teinture : c'est pourtant en France & dans la Province de Gâtinois qu'on cultive le meilleur ; mais le commerce en est fort diminué. On ne fait usage en médecine que de la pointe des fleurs de safran ; il fait de grands effets, cependant il a l'inconvénient d'être trop chaud. On fait avec le safran une liqueur qu'on appelle *escubac* ; elle est assez agréable à boire, mais toujours échauffante, aussi bien que les tablettes dans lesquelles on fait entrer du safran.

Le *sagou* est une pâte végétale moëlleuse, alimentaire, que l'on nous apporte en petits grains des Isles Moluques, & particuliérement de Java. C'est la moëlle d'un palmier que les Indiens appellent *landan*. On la réduit en pâte, & on lui donne la forme de petits grains, à peu près comme à certaines pâtes d'Italie, telle que la semoule : on l'envoie ainsi en Europe ; quelquefois on en fait des petits pains mollets, qui sont très-bons étant mangés frais ; nous ne pourrions les manger ici que secs. On fait renfler & revenir le sagou dans le bouillon, comme les pâtes d'Italie ; il est très-propre aux vieillards

& aux enfans : il eſt peut-être fâcheux qu'il ne ſoit pas plus commun en Europe.

Le *ſainfoin* eſt la meilleure herbe que l'on puiſſe faire manger aux beſtiaux, & que les économes puiſſent cultiver ; car il vient aiſément dans toute ſorte de terrein. Il fait un très-beau gazon, nourrit parfaitement les chevaux, qui même, quand ils en mangent, n'ont pas beſoin d'avoine pour pouvoir travailler. Il fait venir le lait aux vaches en abondance, autant que le trefle. Pline nous apprend que le fainfoin fut apporté en Grece par les Medes, qui étoient dans l'armée de Darius Roi de Perſe : il a paſſé à Rome, & de là dans les Gaules.

La *ſauge* eſt une plante légérement aromatique & cordiale : on en prend en infuſion comme du thé, & on la fume comme du tabac : elle eſt anti-ſcorbutique, & en la mâchant on ſe raffermit les dents & les gencives. Sa décoction & ſon huile fortifient les nerfs, diſſipent les enflures, & font ceſſer les rhumatiſmes : on en fait des gargariſmes pour les maux de gorge. Enfin, on ne peut s'empêcher de convenir que les Chinois ont raiſon de s'étonner de ce que nous allons cher-

cher le thé chez eux, pendant que nous avons chez nous la ſauge. Auſſi les Hollandois ne manquent-ils pas de venir acheter en Provence de la ſauge, qu'ils tranſportent à la Chine, où ils l'échangent contre du thé. C'eſt une ſpéculation de commerce très-bien entendue.

Le *ſaule* eſt un arbre qui vient très-vîte & très-bien au bord des ruiſſeaux & des rivieres, & le long des étangs & des marais. Ce ſont les ſaules qui produiſent les oſiers; il y en a qui ſont plus ou moins bons, & utiles. L'oſier jaune eſt le meilleur. L'écorce du ſaule blanc guérit les fievres; auſſi la mêle-t-on quelquefois avec le quinquina, & les fait-on paſſer l'un pour l'autre. Le charbon de ſaule eſt le meilleur pour la compoſition de la poudre à tirer.

La *ſcorſonere* ou *ſalſifis noir*, eſt une plante potagere très-ſaine: on en mange la racine en hiver pendant la ſaiſon du carême, auſſi bien que celle du ſalſifis blanc. Les bons ſalſifis ont un ſuc doux, un peu ſucré; ils ſont apéritifs & pectoraux.

Le *ſeigle* eſt le grain qui, après le froment, eſt le plus propre à faire du pain. Cependant le pain fait uniquement de

ſeigle a le défaut d'être froid, & par conſéquent difficile à digérer; mais en mêlant la farine de ſeigle avec celle de froment, on en fait un pain très-agréable au goût, & très-rafraîchiſſant. Les ſeigles ſont ſujets à une maladie que l'on appelle l'*ergot*; elle eſt d'autant plus fâcheuſe, que non ſeulement elle fait tort au grain & à la plante, mais auſſi à ceux qui mangent du ſeigle ergoté: ils tombent dans des états affreux; cela arrive ſouvent dans la Sologne.

Le *ſéné* eſt un arbriſſeau qui croît dans le Levant, dont les feuilles nous viennent ordinairement ſeches, en ballots, par le port d'Alexandrie. Ces feuilles forment un purgatif, qui, depuis pluſieurs ſiecles, a été mis à la mode par les Médecins Arabes. Elles ſont d'un verd jaune, d'un goût âcre & amer qui excite des nauſées. En purgeant, elles cauſent ſouvent des tranchées & des coliques. Les fleurs du ſéné ſont jaunes, & ſont remplacées par des petites gouſſes plates qui renferment les graines de la plante. Ce ſont ces petites gouſſes que l'on appelle improprement *follicules de ſéné*: elles purgent, mais plus doucement que les vraies feuilles de ſéné.

La *ſenſitive* eſt une plante qui vient naturellement dans les pays chauds, & que nous pouvons d'ailleurs cultiver dans nos jardins. Elle eſt remarquable par une ſingularité dont aucun ſyſtême de Phyſique ne peut nous apprendre la véritable cauſe. Elle eſt ſi ſenſible, qu'auſſitôt qu'on touche à ſes rameaux ou à ſes feuilles du bout du doigt, elles tombent & ſemblent ſe flétrir; mais quand on a retiré la main, elles reviennent, pour ainſi dire, à elles au bout de plus ou moins de temps: l'approche de tous les corps vivans fait ſur elle le même effet: celle des orages & le coucher du ſoleil même le produiſent. Les Anciens ont connu cette plante & ce phénomene; ils l'appeloient tantôt *plante chaſte*, tantôt *plante dormeuſe*. Il y a en Afrique & en Amérique des ſenſitives encore plus ſingulieres, entre autres celle de Panama, qui, à ce que l'on dit, quand un voyageur en approche, baiſſe ſes branches & ſes feuilles, ſi bien qu'elle a l'air de le ſaluer: auſſi les Eſpagnols l'appellent-ils *le bon jour*.

Seringat, arbriſſeau qui porte de jolies fleurs, qui ont à peu près la même odeur que la fleur d'orange. Il vient dans toute

ſorte de terrein. Il y en a de pluſieurs eſpeces ; le lilas & la citronnelle ſont du nombre des ſeringats. On place du ſeringat dans les boſquets, où il figure d'autant mieux, que ſes branches s'entrelacent naturellement les unes avec les autres.

Serpolet, petite plante aromatique, eſpece de thym qui donne bon goût à la chair des animaux qui en mangent, particuliérement aux lapins : il a d'ailleurs quelques vertus médicinales pour les hommes.

Souci, plante dont il y a pluſieurs eſpeces. Le ſouci de jardin fournit une fleur agréable à l'œil, mais d'une odeur un peu forte : on attribue d'ailleurs beaucoup de vertus aux feuilles & aux fleurs de cette plante cultivée, & encore de plus grandes au ſouci ſauvage. Les Anciens croyoient que le ſouci guériſſoit de la jauniſſe, parce qu'il eſt lui-même très-jaune. C'eſt avec plus de fondement que l'on penſe que le vinaigre de fleurs de ſouci eſt un préſervatif contre la peſte.

La *ſoude* eſt une plante dont la cendre eſt d'un grand uſage dans les Arts & dans la Pharmacie ; elle nous vient des environs de Montpellier en Languedoc, & d'Alicante en Eſpagne. Avec des prépa-

rations trop longues à expliquer ici, on en tire un ſel qui ſe tranſporte par toute l'Europe, & qui ſert aux Faïenciers, aux Emailleurs, aux Verniſſeurs de terre, & aux Teinturiers. Il fait la baſe du ſavon le plus eſtimé dont ſe ſervent les Blanchiſſeuſes, & celle d'un ſel uſité en Médedecine, que l'on appelle *ſel de Seignette*, du nom d'un fameux Apothicaire de la Rochelle, qui le premier l'a mis à la mode.

La *ſquine* ou *eſquine* commençoit à être connue au ſeizieme ſiecle: elle nous vient de la Chine, d'où elle tire ſon nom. Des Marchands Chinois étant venus en Europe en 1535, en préſenterent à l'Empereur Charles-Quint, & lui en vanterent infiniment les vertus. Le Monarque, qui étoit tourmenté de la goutte, penſa que l'infuſion de cette racine pourroit le ſoulager. Véſale, ſon premier Médecin, ne s'y oppoſa pas, au contraire il l'y encouragea, mais il lui conſeilla d'uſer en même temps d'un régime que l'Empereur ne ſuivit pas, & il ne fut point guéri. Il n'en eſt pas moins vrai que, de l'avis des plus grands Médecins, la ſquine eſt propre à purifier le ſang, à guérir la jauniſſe & la goutte, & qu'elle a les mêmes propriétés que le bois de gayac.

Le *ſtyrax* eſt une gomme ou réſine qui découle d'un arbre dont on trouve quelques plants en Provence, mais qui donne beaucoup plus de gomme dans le Levant. On fait avec cette réſine liquide un eſpece d'onguent, qui eſt émollient, balſamique & réſolutif, & ſouvent employé par les Médecins & les Chirurgiens. Le ſtyrax du Levant eſt le plus exquis des parfums réſineux. On aſſure qu'on en brûloit ſur l'autel des parfums dans le Temple de Jéruſalem.

Le *ſureau* eſt un arbriſſeau aſſez haut, dont les branches ſont longues, droites & creuſes, & contiennent une moëlle blanche. On tire de ſes fleurs & de ſa moëlle un ſuc d'un goût agréable, qu'on appelle *rob*. Il a pluſieurs vertus médicinales. Dès le temps d'Hippocrate, on le recommandoit pour pluſieurs maladies. La décoction de ſureau eſt propre à déterger les ulceres ; on en fait des fomentations ſur les parties affligées d'éréſipelle : ſon écorce, infuſée dans du vin blanc, eſt purgative & diurétique. Le vinaigre de ſureau eſt le plus agréable & le plus ſain de tous les vinaigres ; on s'en ſert ſur les tables & à la toilette.

Le *tamarin* eſt un arbre de l'Egypte

& des Indes, qui, depuis la découverte de l'Amérique, a été naturalisé dans cette partie du Monde. C'est la pulpe de son fruit qu'on nous apporte desséchée, dont on se sert utilement en Médecine; elle purge doucement; & comme elle est rafraîchissante, elle tempere l'action des purgatifs plus chauds avec lesquels on la mêle; elle calme le bouillonnement du sang, & est propre dans les fievres inflammatoires, putrides & malignes.

Il ne faut pas confondre le tamarin avec le *tamaris* ou *tamarisque*, arbrisseau qui croît dans une partie de l'Allemagne, & auprès de Narbonne en France. Celui-ci a des propriétés médicinales, que l'on applique d'une façon remarquable. Il a naturellement une vertu apéritive, fébrifuge, & désopilative. On fait de son bois des petits barrils, des tasses & des gobelets, & on y laisse pendant quelque temps reposer la liqueur que le malade doit boire, sur-tout quand elle est chaude; elle contracte la vertu du bois, purge doucement, & dispose au moins à la destruction des obstructions.

Tout le monde sait que le *thé* nous vient de la Chine ou du Japon. Les Chinois attachent de grandes vertus à la

feuille de cette plante, qu'on nous apporte desséchée de chez eux. Les Hollandois, en bons & habiles commerçans, nous ont persuadé qu'il devoit conserver ses vertus dans cet état, & malgré la longueur & les inconvéniens du transport par mer. L'infusion de *thé* est donc à présent d'un grand usage en Europe, particuliérement dans les Pays-Bas, l'Angleterre, la France, & l'Allemagne. Mais au seizieme siecle, à peine savoit-on ce que c'étoit que le thé ; seulement avoit-on ouï dire que les Chinois en prenoient souvent : ainsi, ce n'est pas dans ce Volume-ci que nous devons nous étendre sur cette plante & sur cette boisson. Depuis quelque temps, le thé commence à perdre un peu de la haute estime dans laquelle il étoit.

Le *térébinthe* est un arbre qui vient en Syrie, en Grece, & même en Toscane & en Provence ; mais le meilleur croît dans l'Isle de Chio. Son fruit, ses feuilles & son écorce sont quelquefois employés en Médecine : mais il est particuliérement estimé, parce que c'est de lui que découle la térébenthine-résine, très-efficace dans la Chirurgie, & utile dans les Arts. Comme elle est balsamique

& vulnéraire, on en fait prendre quelquefois intérieurement, mais en petite dose, pour consolider les ulceres & les excoriations internes. Lorsqu'un malade en a pris, on s'en apperçoit en entrant dans sa garde-robe, car l'urine contracte une assez forte odeur de violette : il y a même des exemples que cela arrive aux Chirurgiens & aux Artistes, qui ne font que manier & employer l'essence de térébenthine.

Le *thym* est une petite plante aromatique, dont il y a plusieurs especes; les Anciens faisoient beaucoup de cas de son odeur. Dioscoride dit qu'elle fortifie le cerveau & facilite la digestion : aussi les Romains en mettoient-ils dans leurs ragoûts; c'est ce que nous faisons encore quelquefois dans les pays où il est le meilleur, comme dans nos Provinces méridionales. Le serpolet est, comme je l'ai dit, une espece de thym.

Le *tilleul* est un arbre anciennement connu, mais qui n'est que depuis peu en grande réputation, pour former les avenues & les allées, & faire l'ornement des jardins. On s'est dégoûté successivement en France du châtaignier, de l'orme, & du marronnier d'Inde; à présent

ſent c'eſt le tilleul qui eſt en regne. Les plus beaux nous viennent de Hollande, les Hollandois ayant été les premiers qui aient cultivé cet arbre & l'aient mis à ſon degré de perfection. La feuille & la fleur du tilleul ſe prennent en infuſion, comme du thé, avec du ſucre. Elle eſt excellente contre les affections du cerveau, les vertiges, les étourdiſſemens, & en général contre toutes les maladies nerveuſes. On tire auſſi de l'eau de l'écorce du tilleul, en y faiſant des inciſions, & cette eau a quelque utilité.

Le *topinambour*, la *pomme de terre*, & la *patate*, ſont des plantes du même genre & à peu près de la même eſpece: c'eſt d'abord en Amérique que l'on a reconnu l'utilité de la patate. J'ai dit plus haut que l'on en compoſoit une ſorte de pâte, qui ſervoit de pain & formoit une nourriture excellente; mais c'eſt après l'avoir dégagée d'un ſuc venimeux, qui eſt un véritable poiſon. La pomme de terre & le topinambour qui croiſſent en France, n'ont point le même inconvénient : cependant on a été long-temps ſans en faire ni aucun cas ni aucun uſage; ce n'eſt que depuis peu qu'on s'eſt mis à manger leur racine, hors le cas de néceſſité. Au ſeizieme ſiecle,

on méprisoit la pomme de terre. De nos jours on en fait du pain ; on prétend même qu'il vaut bien celui de froment.

Le *trefle* est une des meilleures herbes que l'on trouve dans nos pâturages ; elle engraisse les bestiaux, & les échauffe moins que la luzerne : on le fauche plusieurs fois dans l'année, il améliore même le terrein dans lequel on l'a semé. Il y a plusieurs especes de trefle : on l'appelle la petite *triolet ;* il y en a une autre nommée *pied de chevre*, dont on peut faire de la farine, & en mêlant sa graine qui est rouge avec celle de froment, en composer d'assez bon pain, car elle a bon goût. Il y a sur cela une anecdote assez singuliere. On lit dans l'Histoire de Paris, qu'un Boulanger ayant trouvé que c'étoit un moyen de donner bon goût à son pain que d'y mêler de cette farine, en eut effectivement pendant long-temps un grand débit. Mais le peuple s'étant apperçu qu'il y avoit quelques traits rouges mêlés dans ce pain, s'imagina que c'étoit du sang ; il y eut contre lui une révolte, dans laquelle il pensa périr.

Tricolor, est une espece d'amaranthe, que nous cultivons dans nos jardins. Celle-ci prend son nom particulier de ce qu'effectivement ses feuilles sont de trois

couleurs, verte, rouge, & jaune. Les Anciens l'appeloient *ſimphonia*, parce que de ſes branches qui ſont creuſes, les enfans faiſoient de petites flûtes ou flageolets.

La *tulipe* eſt une des plus belles fleurs & des plus variées dans ſes couleurs : elle eſt originaire de Tartarie, & n'a été apportée de l'Orient en France par Conſtantinople, qu'à la fin du ſeizieme ſiecle ; depuis ce temps, elle a été cultivée & infiniment perfectionnée. C'eſt communément par le moyen des caïeux ou petits oignons, que l'on fait produire les tulipes, car c'eſt une plante bulbeuſe : cependant elle porte des graines.

Tucilage ou *pas d'âne*, eſt une aſſez petite plante, qui croît aux lieux humides & gras : elle a une ſingularité remarquable, c'eſt que ſes fleurs croiſſent avant ſes feuilles. On en fait uſage par infuſion pour les rhumes ; elle facilite l'expectoration, & ſoulage infiniment les pulmoniques. On fait fumer aux aſthmatiques des feuilles de tucilage, au lieu de celles de tabac.

La *vanille* eſt une plante d'Amérique, qui n'étoit ſûrement point connue au ſeizieme ſiecle ; elle eſt très-parfumée, mais très-chaude. On s'en ſert pour aroma-

tiſer le chocolat, & l'on prend pour cela des filamens ligneux, qui ne ſont que partie de ſa gouſſe.

Le *vareche*, que l'on appelle *goémon* en Bretagne, eſt une plante maritime, que le flux & les vagues jettent ſur le rivage, & que l'on y ramaſſe, tant pour engraiſſer les terres du voiſinage de la mer, que pour en faire le même uſage que de la ſoude, qui, comme on ſait, entre dans la compoſition du ſavon.

Le *verjus* eſt une eſpece particuliere de raiſin verd, âpre & acide, dont on cultive beaucoup de ceps dans les environs de Paris, parce qu'on le fait entrer dans les ſauces, & qu'on en fait de bonnes confitures.

La *véronique* eſt une plante rampante, dont il y a pluſieurs eſpeces: la principale eſt la véronique mâle, que l'on appelle le *thé de l'Europe*, parce que ſon infuſion a certainement les mêmes avantages que le thé. Cependant elle paroît un peu âpre au goût: l'on en fait un ſirop très-pectoral.

La *verveine* eſt une plante aſſez commune, pour laquelle les anciens Romains & les Druides Gaulois avoient une grande vénération. Ils l'appeloient *herbe ſacrée*, & ils prétendoient qu'elle chaſſoit les ma-

lins esprits, dissipoit les prestiges, & disposoit les ames à la douceur & à la réconciliation. C'est d'après cette fausse opinion que l'on en composoit des couronnes pour les Ambassadeurs & pour les Hérauts d'armes, & qu'on leur faisoit porter à la main des branches de verveine. On a beaucoup rabattu de ces grandes idées. Cependant on se sert encore de la verveine en certaines occasions : on en fait des cataplasmes, qu'on applique sur la tête contre la migraine. Enfin, l'on prétend que ses feuilles, appliquées sur la partie douloureuse, soulagent beaucoup les goutteux.

Vesse, herbe & grain : il y en a plusieurs especes, & entre autres la noire & la blanche. L'usage le plus ordinaire de l'herbe de vesse, est pour la nourriture des bestiaux ; son grain sert à celle des pigeons. La farine de ce grain, dont on n'a jamais pu faire que de mauvais pain en temps de disette, est astringente & propre pour arrêter le cours de ventre : on en fait aussi des cataplasmes.

La *vigne* est, comme on sait, la plante qui produit le vin. Nous n'avons à y jeter qu'un simple coup d'œil, seulement comme Botanistes & Naturalistes. Il est certain que la vigne est originaire de

l'Aſie ; que ce ſont les Phéniciens qui l'ont apportée dans la Grece & ſur les côtes de la Méditerranée, d'où elle a paſſé dans toute l'Italie. Pline dit que Numa ordonna les libations de lait, parce que le vin étoit alors trop rare & trop cher à Rome. Ce ſont les Romains qui ont les premiers planté la vigne dans les Gaules; de là cette culture s'eſt étendue ſur les bords du Rhin & juſques en Hongrie ; mais elle n'a jamais pu réuſſir dans les pays plus ſeptentrionaux. On ne peut pas non plus la faire fructifier en Amérique, quoiqu'il y ait naturellement de la vigne ſauvage dans les forêts de la Louiſiane & du Canada.

L'on ſait que le vin a pour baſe le ſuc du raiſin exprimé ſous le preſſoir, qui ſe met de lui-même en fermentation, & perd ſa ſaveur douce pour en acquérir une plus forte mais plus agréable. Le vin réjouit, & eſt un excellent reſtaurant, pourvu qu'il ſoit pur & pris avec modération; autrement il enivre ou fait mal. Lorſque la fermentation vineuſe eſt pouſſée juſqu'à la fermentation acide, elle produit le vinaigre, qui a de mauvaiſes qualités, mais qui en a auſſi d'excellentes : il eſt rafraîchiſſant ; on en fait un ſirop

qui eſt très-agréable & anti-putride. Le tartre, qui eſt le ſel du vin, qui s'attache aux tonneaux, a de grandes qualités en Médecine & en Chimie; la lie même, qui eſt fort mêlée de ce même tartre, a ſon utilité; en la brûlant & la calcinant, on en fait ce que l'on appelle *la cendre gravelée*, qui eſt d'un grand uſage pour les Teinturiers & les Dégraiſſeurs. Le marc de vin, qui eſt le réſidu du raiſin dont on a tiré le ſuc, eſt un excellent engrais pour les vignes; c'eſt auſſi un grand remede pour calmer les douleurs de rhumatiſme & l'engourdiſſement des membres; on y plonge la partie ſouffrante, quand le marc eſt frais. Au moyen de la diſtillation, on tire, du vin, de l'eau-de-vie & l'eſprit-de-vin. Le dernier n'étoit pas encore bien connu au ſeizieme ſiecle; à préſent on fait grand uſage de l'un & de l'autre dans la Pharmacie, la Chirurgie, & dans les Arts. L'eau-de-vie, qui naturellement eſt âpre, s'adoucit & devient agréable par le mélange des autres liqueurs; auſſi eſt-ce la baſe de tous les ratafias. En rompant les ſommités de la vigne en ſeve, on en tire ce que l'on appelle des *larmes de vigne*. Ce ſuc eſt excellent dans beaucoup d'occaſions. La cendre

de sarment est quelquefois fort utile en cataplasmes & dans les Arts. On mange les raisins conservés ou séchés au soleil, de trois especes; raisins de Damas, de Corinthe, & de Provence. Ils conservent une partie de leur bon goût. Celui de Corinthe est le plus succulent, & celui dont les grains sont les plus gros. Les meilleurs raisins que l'on mange en France sont le *chasselas* blanc & noir, le *muscat* blanc & rouge, le *muscat d'Alexandrie*, dont les grains sont infiniment plus gros que ceux du *muscat de France*, & les raisins de Malvoisie, qui ont le goût doucereux & liquoreux. Les raisins les plus propres à faire le bon vin, sont le *pineau*, avec lequel on fait le vin de Bourgogne, & le *tresseau*, avec lequel on en fait aussi; le *sanmoireau*, avec lequel se fait le vin d'Auxerre; le *fromenteau*, dont on tire le vin de Champagne, & particuliérement celui de Silleri. Le raisin avec lequel on fait le vin d'Orléans, s'appelle *auvergnat*, parce que les plants en sont venus originairement d'Auvergne. On distingue les vins de liqueurs en deux classes, vins doux, & vins secs. Les principaux vins de liqueur de France sont les muscats de la Ciotat & de Saint-Laurent en Provence,

de Frontignan en Languedoc, & de Rivesalte en Roussillon, de Condrieux en Lyonnois; & parmi les vins étrangers, ceux de Tokay en Hongrie, de Montefiascone en Toscane, le vin Grec du mont Vésuve, le *lacryma Christi* dans le Royaume de Naples, les vins de Malaga, d'Alicante & de Rota en Espagne, le vin de Madere, isle de l'Océan sur les côtes d'Afrique, & sur-tout celui des Canaries, celui de Palme, la Malvoisie des Isles de Candie & de Chypre, & enfin le vin de Schiras en Perse. Le vin du Cap de Bonne-Espérance n'est connu que bien postérieurement au seizieme siecle. Les meilleurs vins d'usage ordinaire, sont, en France, ceux de Bourgogne & de Champagne, & ceux de l'Hermitage & de Côte-rôtie en Dauphiné; & hors du Royaume, les vins de Mozelle, du Rhin, & de Hongrie. Ce n'est pas toujours la couleur du raisin blanc ou noir, qui décide sur la couleur blanche ou rouge du vin, mais la façon de le faire cuver. Ce n'est pas ici le lieu d'examiner ces procédés, & la maniere dont on rend le vin mousseux ou bourru, & celle dont on fait le raisiné avec le mou du raisin.

La *violette*, plante qui croît naturelle-

ment par touffes le long des haies & contre les murailles à la campagne, & qu'on cultive aussi dans nos jardins. Sa fleur a une odeur agréable; mais, quelque douce qu'elle soit, il y a des personnes qu'elle entête. Avec un peu de soin, ses fleurs se conservent tout l'hiver. Les Confiseurs & les Apothicaires font également usage du sirop de violette ou violat, & des conserves composées avec ses fleurs.

Vulnéraire est un mot générique qui s'applique à plusieurs sortes de plantes, qui sont bonnes pour guérir les blessures externes & internes. Les vulnéraires les plus estimées sont celles de Suisse; elles sont composées d'une vingtaine de différentes herbes.

Il ne me reste plus, pour mettre mes Lecteurs parfaitement au fait de tout ce que l'on savoit de plus curieux au seizieme siecle, concernant le regne végétal, que de rendre compte des principaux Livres d'agriculture & de jardinage des Auteurs de ce siecle-là, soit qu'ils soient originairement écrits en François, ou que ce soient des traditions.

Quoiqu'il ait été convenable de tout temps d'écrire en Langue vulgaire, &

de mettre à la portée de tout le monde ce qui regarde l'agriculture & le jardinage, cependant je peux assurer que les Livres sur cette matiere, dans lesquels je vais puiser, sont en très-petit nombre. Ils ne consistent que dans la traduction de trois ou quatre Auteurs anciens, qui ont écrit en Latin, tels que Pline le Naturaliste, Palladius, Columelle, un Grec moderne, l'Empereur Constantin VII, trois ou quatre Auteurs Latins & Italiens aussi modernes, & autant d'Auteurs François, dont le plus raisonnable est Charles Etienne, fils & frere de fameux Imprimeurs, & son beau-frere Jean Liebaut. Comme ces deux beaux-freres n'ont écrit qu'à la fin du siecle, ils rappellent à peu près tout ce qu'ont dit les autres : ainsi je vais les prendre pour guides, en parcourant tous les principes bons ou mauvais d'agriculture & de jardinage, qui étoient reçus il y a deux cents ans, & m'arrêtant seulement sur les observations les plus curieuses. Il y a un autre Livre singulier dont je peux encore tirer parti ; c'est un vieux Almanach, qui a commencé d'être publié dès la fin du quinzieme siecle, sous le titre de *Compost* ou *Calendrier des Bergers*. On trouve

consigné dans ce Livre toutes les erreurs, tous les préjugés, toutes les fausses observations qui étoient reçus dans les siecles d'ignorance, & qui se sont perpétués dans les campagnes.

Extrait de la Maison Rustique de Charles Etienne & Jean Liebaut.

Les Docteurs Etienne & Liebaut (ils étoient tous deux Médecins), voulant faire un Traité complet d'Agriculture & de Jardinage, à l'imitation du Livre attribué à Caton le Censeur, ont imaginé de supposer un Cultivateur s'établissant dans une terre qu'il veut faire valoir dans toutes ses parties ; & ils divisent en sept Livres tous les objets dont ils croient que l'on peut s'occuper à la campagne. Il faut, disent-ils, d'abord que le Maître de la maison prépare & arrange son logement ; qu'il choisisse des gens propres à l'aider dans ses travaux champêtres ; qu'il ait de bons Laboureurs, & un fonds d'animaux nécessaires pour le labour & pour la basse-cour ; des gens propres à les conduire & à les soigner ; des Bergers, des Charretiers qui connoissent les maladies des bestiaux & des chevaux. Dans le second Livre, ils traitent

des jardins, qu'ils ſuppoſent tenir à la maiſon du propriétaire cultivateur ; ils ſe diviſent en jardin potager, jardin de plantes uſuelles & médicinales, & jardin d'agrément, contenant des fleurs, des arbuſtes, & des plantes odoriférantes, des arbres propres à faire des allées, des paliſſades & des berceaux : enfin ils ſuppoſent que le Maître place au bout de ſon jardin des ruches pour avoir du miel & de la cire. Le troiſieme Livre eſt intitulé du Verger. On ſuppoſe encore que le Maître en a un dans lequel il éleve toutes ſortes d'arbres fruitiers. L'on apprend la maniere & les temps de les ſemer ou planter, de les faire multiplier, de les enter, greffer, cultiver, de les empêcher de ſe détériorer, & de les guérir de toutes les infirmités auxquelles ces plantes ſont ſujettes ; de conſerver les fruits pendant l'hiver, faire le cidre, le poiré & les confitures ; tirer les huiles des fruits, & en faire des baumes, en diſtiller des eaux ; tirer de même des huiles & des eaux des ſubſtances animales, en compoſer des reſtaurans, des remedes & des quinteſſences ; enfin élever des vers à ſoie. Dans le quatrieme Livre, on parle des prairies & des pâturages, des pépinieres, des

étangs, & des poiſſons qu'on peut y élever. Dans le cinquieme, l'on ſuppoſe que le Cultivateur a des terres labourables, auprès deſquelles il a placé des greniers & une boulangerie. Les Auteurs nous détaillent tout ce qui a rapport aux différens grains, à la façon de les cultiver, de les recueillir, de les conſerver, & d'en faire du pain : enfin, ils parlent par occaſion de la braſſerie & de la biere. Dans le ſixieme Livre, ils s'occupent des vignobles, de la culture de la vigne, des vendanges, de la confection du vin, & par ſuite du vinaigre. Dans le ſeptieme, de la maniere dont on doit former & conduire une garenne, des bois propres à faire des avenues, des futaies & des taillis ; des animaux ſauvages qui habitent ces bois, des chaſſes au cerf, au ſanglier, au lievre, au renard, & de la façon d'élever des chiens pour cet exercice ; de la chaſſe au vol, au héron & au faucon.

Telle eſt la diviſion de la *Maiſon Ruſtique*. En la ſuivant, & en raſſemblant ſur chacune de ſes parties des obſervations tirées de ce Livre même, ou des Auteurs plus anciens ou contemporains, j'eſpere remplir le reſte de ce Volume-ci de traits qui ne pourront ennuyer mes

Lecteurs, & qui même les intéresseront quelquefois.

Charles Etienne convient que sa *Maison Rustique* est idéale, & qu'il n'est pas possible qu'un homme trouve rassemblé dans un domaine d'une médiocre étendue, la quantité de terres propres à toutes sortes de cultures ; mais il fait cette supposition pour pouvoir parler de tout ce qui est relatif à la campagne, & indique d'ailleurs les moyens de remédier aux défauts des terreins, d'engraisser ceux qui sont trop secs, de dessécher ceux qui sont trop humides, &c. Quand les eaux ne sont pas assez abondantes, il faut creuser des puits ; il y a des moyens de découvrir les endroits où l'on peut en trouver. 1°. Si au lever du soleil, en Août & Septembre, on voit s'élever près de terre de petits nuages ou vapeurs, on trouvera de l'eau dans cet endroit, sans avoir à creuser bien profondément. On peut former la même conjecture quand on voit croître naturellement sur le même terrein certaines plantes, telles que le plantin, le chiendent, le trefle (1).

Etienne n'est pas d'avis que les simples Cultivateurs, qui n'ont d'administration

(1) Le fameux secret de la baguette divinatoire n'étoit point encore connu.

que ſous les yeux du Maître, ſachent lire, ni écrire, de peur qu'ils ne faſſent les habiles gens, & ce qu'on appelle *les entendus* ; il vaut mieux qu'ils s'en tiennent à la routine, & exécutent ponctuellement ce qu'on leur preſcrit. Il eſt à ſouhaiter que le Cultivateur puiſſe prévoir les changemens de temps, afin de prendre ſes précautions. Charles Etienne indique des obſervations connues de tout le monde, & prouvées de tous les temps; mais il en rapporte de plus ſingulieres; par exemple : ſi le coq chante à heure inuſitée ; ſi les puces & punaiſes mordent plus fortement que de coutume ; ſi les pourceaux grognent ou s'agitent longtemps ; enfin, ſi les chats paſſent la patte par-deſſus les oreilles, ce ſont des ſignes de pluie, ſelon lui. Je n'ai rien trouvé d'aſſez remarquable dans les autres préſages du beau temps, & des bonnes & mauvaiſes années, pour le relever ici.

Les Auteurs qui étoient Médecins, vouloient que les Ménageres connuſſent quelques remedes dont elles puſſent ſe ſervir dans les maladies communes qui peuvent arriver à leur famille. Ils en propoſent quelques-uns qui ne ſont peut-être pas connus de tout le monde : mais tous ſont

ſont compoſés de ce que l'on trouve continuellement ſous ſa main à la campagne. Par exemple, ils conſeillent de faire une décoction de racine d'angélique, d'y mêler dix feuilles de rue, un grain de ſel, deux vieilles noix & une figue, & d'en faire avaler au malade attaqué de la peſte; ou bien une tête d'aíl, vingt feuilles de rue, autant de feuilles d'eſclaire mêlées dans du vin blanc, & d'appliquer ſur le bubon de la peſte un petit pain tout chaud ouvert. Pour la fievre continue, d'appliquer à chaque poignet du jus d'orties mêlé avec de l'onguent populeum. Dans le même cas, de mettre ſur le cœur ou ſur l'épine du dos du fiévreux, le cœur d'une grenouille. Pour la fievre quarte, de boire du vin blanc, dans lequel on aura fait infuſer de la ſauge pendant toute une nuit. Pour la fievre tierce, de boire tous les jours une infuſion d'eau de carotte. Pour la fievre quotidienne, boire tous les jours du jus de plantin ou de grenade, ſi l'on en a. Pour les maux de tête provenans de coups de ſoleil, de mettre ſur la tête un linge imbibé d'eau de plantin, de pourpier, & de vinaigre de vin blanc. Pour le mal de tête provenant d'ivreſſe, de manger des amandes ameres

& des pommes de courtpendu. Contre la frénéſie, de mettre ſur la tête la freſſure & le poumon d'un mouton fraîchement tué, ou un pigeon ouvert. Contre les affections ſoporatives, de faire reſpirer la fumée du vinaigre chaud, dans lequel on a fait infuſer de la rue, ou, ce qui eſt plus fort, de la fumée de plume de perdrix, ou de vieilles ſavates. Pour prévenir l'apoplexie, de boire tous les jours une cuillerée d'eau-de-vie ſucrée, & de manger immédiatement après un morceau de pain blanc. Pour faire revenir les épileptiques, il indique beaucoup de remedes, entre autres, une pierre qu'on trouve dans le nid des hirondelles, une bague dans laquelle on auroit enchâſſé un morceau de corne de pied d'élan : mais pour indiquer un remede plus ſimple, il ſuffit, diſent-ils, de pincer le gros doigt du pied de l'épileptique, ou de lui frotter les levres avec du ſang humain. Contre la ſurdité, de faire diſtiller dans les oreilles du jus d'oignon avec du miel. Contre le mal de dents, de piler une gouſſe d'ail cuite ſous la cendre chaude, & de l'appliquer ſur la dent le plus chaud qu'il ſera poſſible. L'eſquinancie ſe guérit par un cataplaſme compoſé d'un nid d'hirondelle cuit dans du vin blanc avec un

peu d'huile d'amandes douces, & appliqué sur la gorge. Pour faire revenir de la défaillance, il faut comprimer la jointure du doigt médecin, ainsi qu'ils l'appellent; c'est, je crois, le petit doigt, ou le quatrieme de la main. Pour faire cesser le hoquet, il faut jeter de l'eau au visage, afin d'exciter le tressaillement de la surprise. Contre les vents qui sortent par la bouche, il conseille des dragées d'anis & de coriandre; il est sûr que cela peut faire changer de route aux vents. Contre la jaunisse, de prendre de la poudre de vers de terre dans du vin blanc, ou, ce qui est assez mal-propre, de boire de sa propre urine. Contre la dyssenterie, de prendre du sang de lievre desséché, ou même de la poudre d'os humains. Contre les vers des petits enfans, du sirop de fleur de pêcher, avec de la poudre de chardon bénit. Pour la douleur des hémorrhoïdes externes, un liniment d'huile rosat, d'eau de violettes, de beurre frais, & de graine de lin. Contre la pierre dans les reins, l'eau qui découle du bouleau; & contre la pierre dans la vessie, l'eau d'une plante appelée *crespinette*, qui croît aux environs de Villeneuve-la-Guyart, à quelques lieues de Sens: Charles Etienne dit l'avoir

employée avec grand ſuccès. Contre la difficulté d'uriner, nos Docteurs conſeillent de boire du vin blanc avec une pincée de poudre de cloportes deſſéchés. Ils recommandent aux femmes ſtériles le jus de ſauge avec un peu de ſel. Pour prévenir les fauſſes couches, de faire prendre à la femme groſſe une poudre faite de graine de kermès, animal qui ſert à la teinture, & d'encens mêlé dans un jaune d'œuf frais; mais ſur-tout il veut que les femmes qui peuvent s'en procurer, aient toujours au doigt une bague de diamant, parce que, dit-il, le diamant a la vertu de retenir l'enfant au ventre de la mere. Contre la ſciatique, un cataplaſme de mie de pain, de jaunes d'œufs avec du ſafran. Contre des nerfs piqués, la poudre de limaçons, écraſés avec leurs coquilles, & mêlée avec de la farine. Pour l'enflure provenant des vents, d'appliquer ſur la partie malade du ſel grillé, mis entre deux linges. Pour faire ſuppurer un clou, de la fiente de brebis détrempée avec le vinaigre. En voilà bien aſſez pour faire juger de la Médecine rurale des Docteurs Etienne & Liebaut. Je n'ai point parlé des plus ridicules & des plus extraordinaires de leurs recettes, parce

qu'elles m'ont paru très-inutiles à connoître, & que je crois que les Auteurs de la Maison Rustique ne les ont employées que par respect pour Caton le Censeur, Pline, & les autres anciens Auteurs qui en parlent dans leurs Ouvrages.

Ils traitent ensuite de la façon dont on doit soigner les vaches & élever les veaux. Ils pensent qu'il ne faut faire des bœufs de ceux-ci qu'à l'âge de deux ans. Ils expliquent la maniere de préparer le lait, & d'en faire de bon beurre & de bons fromages ; ils conseillent de suivre la méthode des Auvergnats, dont les fromages sont en réputation de temps immémorial, parce qu'ils sont faits avec une extrême propreté. Dans le chapitre des poules, il fixe la compagnie d'un coq à douze poules, bien entendu que le coq doit être noir ou roux, car les coqs blancs ne peuvent suffire qu'à cinq ou six. Ils remarquent qu'il y a des poules qui chantent & grattent à peu près comme les coqs : on doit engraisser celles-là & les manger, car elles ne sont disposées ni à faire des œufs, ni à les couver. Quand les poules cassent leurs œufs, on en place sous elles un de plâtre ; elles l'attaquent avec leur bec, ne peuvent l'entamer & s'en

dégoûtent : les payſans appellent les poules dans cet état enragées. Les jeunes poules, dit un proverbe rural, ſont bonnes pour pondre, & les vieilles pour couver.

Etienne & Liebaut n'ont pas négligé la Médecine des poules, uſitée de leur temps. Quand elles ont mal aux yeux, on les leur lave avec du lait de femme ; quand elles ſont enrhumées, on fait tiédir leur eau ; quand elles ont le flux de ventre, on leur fait avaler des pilules de farine d'orge détrempée dans du vin ; quand elles ſont trop reſſerrées, on met du miel dans leur eau ; pour la pépie, on leur lave le bec avec de l'huile, dans laquelle on a détrempé une gouſſe d'ail ; contre la vermine, on les lave avec du vin, dans lequel on a détrempé du cumin ; pour les faire pondre tout l'hiver, il faut leur donner de l'avoine & du froment, ou du pain trempé dans de l'eau. Il paroît que dès le temps de nos Docteurs on connoiſſoit la maniere de faire éclore des poulets dans des fours ; ils diſent que cela ſe pratiquoit ainſi à Malthe, mais que les poulets qui en provenoient étoient trop difficiles à élever. Ils enſeignent la maniere de faire durcir les œufs ſans feu ; il faut, diſent-ils, les agiter long-temps dans une fronde.

A propos d'œufs, Etienne nous parle d'un chiffre que l'on peut employer pour entretenir une correſpondance cachée. Il faut prendre un œuf, & écrire ſur la coque ce qu'on jugera à propos, avec une encre composée d'alun, de noix de galles & de vinaigre; enſuite faire ſécher l'écriture au ſoleil, puis mettre l'œuf dans une ſaumure blanche bien forte, & lorſqu'il eſt ſec une ſeconde fois, le faire cuire: l'écriture alors aura percé la coque de l'œuf, & ſera marquée ſur la pellicule qui ſe trouve entre la coque & le blanc de l'œuf; par ce moyen, l'on peut écrire tout ce qu'on voudra à ſon ami, ſans que perſonne puiſſe lire ce qu'on aura écrit. Le jaune & le blanc d'œuf, battus avec l'eau de plantin, & appliqués ſur les brûlures, les éteignent.

Des poules ils paſſent aux oies. Ces animaux ſont ſi gourmands, qu'ils mangent indifféremment tout ce qu'ils trouvent, ſoit que cela leur ſoit bon ou mauvais. Ainſi il faut bien ſe garder de les laiſſer approcher des lauriers, des orties, du muguet, & de la ciguë, parce qu'ils en mangeroient avidement, & que ce ſont pour eux autant de poiſons mortels.

Tout le monde ſait que les Anciens

croyoient que les cygnes chantoient quand ils prévoyoient leur mort. Charles Etienne croit de plus qu'ils prévoient quelquefois la mort des hommes; il en donne pour preuve ce qu'il a vu peu de jours avant l'époque fatale de la Saint Barthelemi. On apperçut alors plusieurs cygnes voltigeans & nageans sur la riviere de Seine, depuis Neuilly jusqu'à Saint-Cloud & à Paris, quoiqu'il n'y en eût point auparavant; ils chantoient ou crioient.

Les Anciens prenoient un si grand soin des jeunes faisans & des gélinotes, qu'ils leur donnoient de l'eau miellée & du vin fort pour les purger & les soutenir.

Il paroît que les poulets d'Inde étoient déjà connus en France au seizieme siecle. Mais les Auteurs, en se plaignant que cette espece de volaille mangeoit trop & étoit trop gourmande, semblent préférer à leur chair celle du paon, quoiqu'ils conviennent qu'elle est un peu coriace.

Tout le monde sait combien les perdrix fournissent un aliment sain & recherché. Nos Docteurs prétendent que leurs œufs rendent les femmes stériles fécondes, & qu'ils augmentent le lait des Nourrices. Je

ne m'arrêterai ni ſur les cailles, ni même ſur les pigeons ; je paſſe aux beſtiaux. Les Docteurs qui ſe ſont attachés à la médecine des poules, n'ont pas négligé celle des bœufs ; ils conſeillent, lorſque ces animaux ſont dégoûtés, de leur frotter la langue & le palais avec du vinaigre ; pour les empêcher de ſe laſſer, de leur frotter les cornes avec de l'huile de térébenthine ; mais en prenant bien garde d'en laiſſer couler ſur leurs yeux & dans leurs nazeaux. Quand ils ont la colique, on leur fait boire une pinte de vin avec de l'ail ; pour leur lâcher le ventre, on leur fait avaler de l'eau tiede, dans laquelle on a fait infuſer de l'aloës. Dans les pays où l'on cultive des oliviers, on les guérit de la fievre en leur faiſant manger du marc des olives dont on a tiré l'huile. Ailleurs on les ſaigne ſous la langue. Nos Auteurs apprennent la maniere dont on doit raccommoder les jambes rompues aux bœufs, mais on s'en ſert rarement ; on trouve plus ſimple & plus court de tuer & de manger ceux à qui cet accident arrive. Enfin ce n'eſt pas ſans étonnement que j'ai vu dans ce Livre, des remedes pour guérir les bœufs qui ſont enſorcelés, & ceux qui ſont empoiſonnés pour avoir

mangé des escargots. Dans ce dernier cas, il faut donner des clysteres aux bœufs. Conclusion : on apprend ici à traiter un bœuf suivant toutes les regles de l'Art, à le saigner, le purger, & lui donner des lavemens.

Un bon taureau peut suffire pour soixante vaches. Quand les bœufs sont vieux & ne peuvent plus servir au labour, notre Auteur conseille de les engraisser, de les tuer, puis de les manger.

Le Chapitre des pourceaux n'est pas moins curieux que celui des bœufs ; ils ne sont bons qu'à engraisser pour être mangés. Ils deviennent quelquefois si excessivement gras, que les rats viennent leur manger le lard sur le dos, sans qu'ils le sentent. Il y a des exemples que des souris ont fait leur nichée dans des trous qu'elles avoient faits avec leurs dents, sans que les cochons s'en fussent apperçus. Dix verrats ou cochons mâles suffisent pour cent truies, & chaque femelle fait à chaque portée dix-huit ou vingt petits : ainsi, si on nourrissoit tous les cochons de lait, l'espece seroit bientôt multipliée, pour ainsi dire, à l'infini : mais ces bêtes sont si voraces, que si on laissoit faire les truies, elles mangeroient elles-mêmes

tous leurs petits. La principale maladie à laquelle les cochons ſont ſujets, c'eſt la lepre : quand on ſoupçonne qu'ils en ſont attaqués, on ſe dépêche quelquefois très-mal-à-propos de les tuer & de les manger : mais alors leur chair & leur lard ſont malſains. Pour connoître ſi les cochons ſont ladres, on leur viſite la langue ; ſi elle eſt chargée de points blancs, la maladie eſt conſtatée. Cependant nos Auteurs propoſent des remedes pour la guérir ; ils ſont fort ſimples : il ne s'agit que de faire baigner les cochons dans de l'eau ſalée, de mêler des graines de laurier dans leur mangeaille, & de leur faire manger du marc de raiſin dans le temps des vendanges. Je n'entrerai point dans de plus grands détails ſur les ſoins qu'exigent les pourceaux, pas même ſur ceux qu'on doit prendre des moutons, qui ont leur régime & leur médecine à part. L'Auteur du *Calendrier des Bergers* eſt perſuadé qu'il faut toujours que les troupeaux de moutons ſoient en nombre impair ; c'eſt une des plus anciennes maximes de cet Almanach. On fait des fromages de lait de brebis, & encore de meilleurs de lait de chevres.

Les chevres ne ſont jamais ſans fievre ;

c'eſt un effet de la vivacité naturelle de leur ſang; il eſt inutile de chercher à les en guérir. Le lait de chevre eſt bien meilleur que la chair de cet animal. On fait de ce lait une excellente médecine, & on le rend purgatif quand on veut, en faiſant manger à la chevre des herbes propres aux maladies de ceux à qui on fait boire ſon lait. Le boudin fait de ſang de bouc eſt un excellent remede contre la pierre; malheureuſement il ne doit pas être agréable à prendre.

Le ſoin des chiens intéreſſe le Berger auſſi bien que le Chaſſeur, car ils ſont faits pour défendre les troupeaux & les beſtiaux. De même, le Charretier doit connoître les maladies des chevaux qui lui ſervent au labourage & aux charrois: ce ne ſont pas ordinairement des chevaux fins; mais cependant on nous apprend ici comment on doit en former des haras. Apparemment, dit Charles Etienne, que les chevaux de Grece avoient plus de dents que les nôtres, car Ariſtote ſoutient qu'ils en avoient quarante; & cependant l'on n'en reconnoît que vingt-huit à ceux de notre pays. A quatre ans & demi les dents de lait du cheval ſont tombées, & il lui en vient d'autres qui

marquent l'âge du cheval jusques à la huitieme année, après laquelle on dit que les chevaux ne marquent plus, & l'on ne peut plus savoir précisément quel âge ils ont. On conseille de faire boire aux chevaux refroidis, du sang de pourceau dans du vin ; de faire saigner au cou les poussifs, & ceux qui ont des épervins ; de faire respirer aux chevaux morveux, de la fumée de soufre par les nazeaux ; de mettre le feu aux jarrets des chevaux qui ont des javars, & dessus la blessure un cataplasme de fiente de bœuf fricassée avec de l'huile. Nos Auteurs, après avoir expliqué ces remedes & beaucoup d'autres, ajoutent qu'ils les ont presque tous empruntés de Végece, fameux Auteur Latin qui vivoit au quatrieme siecle, sous l'Empereur Valentinien. L'on sait que Végece est connu non seulement par un grand Ouvrage sur l'Art Militaire, mais encore par un autre sur l'Economie Rurale, dans lequel il a fait entrer les meilleurs principes de la médecine vétérinaire, c'est-à-dire propre aux animaux. Ceux dont nos Auteurs parlent à la fin de leur premier Livre, sont l'âne & le mulet, qui, relativement à l'utilité dont ils sont, peuvent mériter quelques considérations. Le Livre

finit par enſeigner un remede pour chaſſer tous les rats & les ſouris d'une maiſon ; c'eſt d'y faire brûler de la corne de mulet ; l'odeur & la fumée en ſont ſi fortes, qu'elles obligent ces petits ennemis domeſtiques à s'enfuir, bien entendu que les hommes n'y reſtent pas.

Nous avons dit que dans le ſecond Livre il étoit queſtion des jardins, en commençant par le potager. L'Auteur y ſeme des graines du nombre de celles qui ſont vraiment potageres. J'ai parlé de preſque toutes dans le petit Dictionnaire Botanique, dont j'ai formé l'article précédent de ce Volume-ci : je n'ai qu'un petit nombre d'obſervations ſingulieres à y ajouter. Par exemple, nos Auteurs prétendent, d'après les anciens Agriculteurs, que la vigne & le chou ſont deux plantes qui ont une ſi grande antipathie, que quand on plante l'une auprès de l'autre, c'eſt un combat à mort : elles ſe font réciproquement périr. Un bouillon de laitue, pris le ſoir, fait dormir tranquillement. En apprenant comment il faut cultiver le concombre, nos Auteurs diſent beaucoup de mal de ce fruit, qui ſe corrompt facilement dans l'eſtomac, & donne la fievre. Cependant les Anciens

en faisoient grand cas ; l'Empereur Tibere les aimoit à la fureur. Il vouloit en manger toute l'année ; & c'est pour lui donner cette satisfaction qu'on avoit inventé les cloches de verre, qui défendent les plantes de la gelée & des pluies froides, & augmentent la chaleur du soleil. Elles sont encore d'un grand usage dans nos potagers. On trouve dans un ancien Auteur Grec un joli secret pour guérir les enfans de la fievre, par le moyen du concombre. Si un enfant nouveau né a la fievre, il faut coucher à côté de lui dans son lit un concombre, & l'en faire approcher ; la fraîcheur du concombre pénétrant dans son corps par les pores, lui ôte la fievre. Il paroît que les bons melons s'appeloient, au seizieme siecle, *pompons sucrins*. Etienne dit qu'on peut aisément leur donner différens goûts & différentes odeurs, en mêlant leurs graines avec des substances odorantes : ainsi on peut faire prendre aux melons l'odeur de la rose, en laissant leurs graines avec des feuilles de rose seches dans un endroit fermé ; on peut leur procurer par le même moyen l'odeur du musc.

J'ai aussi parlé de la plus grande partie des plantes médicinales, dont l'Auteur

propoſe de faire un petit jardin à part. Il y place la nicotiane petun ou tabac, & en fait l'hiſtoire aſſez détaillée, telle que je l'ai rapportée plus haut : il la conſidere comme un remede ſouverain pour les plus grands maux. Il prétend qu'en appliquant ſes feuilles fraîches ſur les ulceres les plus invétérés & les plus horribles, même ſur les cancers des femmes, elles les nettoient & les guériſſent, auſſi bien que toutes les dartres ; que l'eau diſtillée de tabac, mêlée avec l'eau d'euphraiſe, ſoulage infiniment les aſthmatiques. Non ſeulement il fait la deſcription de cette plante, & en donne la figure dans ſon Livre telle que nous la connoiſſons, mais il explique quand il faut la ſemer & la cultiver en France. Les Indiens ſe ſervent du tabac pour fortifier les eſtomacs foibles, en lavant d'abord la région de l'eſtomac avec de l'huile, & y appliquant enſuite une ou deux feuilles de petun ; c'eſt un excellent contrepoiſon : lorſque les Caraïbes ſont bleſſés d'une fleche empoiſonnée, ils ne font qu'appliquer ſur le champ de la poudre de tabac ſur la plaie. Le ſirop de tabac fait mourir les vers : on en fait des onguens qui ont encore plus d'efficacité que les feuilles, & un baume

baume qui a encore de plus grandes vertus, étant mêlé avec des substances plus douces. Enfin, les Indiens fument le petun dans des cannes ou roseaux creux, au bout desquels ils ajoutent un petit cornet qui renferme les feuilles, & forme ce que nous appelons une pipe. Les Sauvages fument le tabac, sur-tout en voyage, parce qu'ils trouvent que cette fumée, amusant leur tête & leur estomac, suspend leur faim & leur soif, & leur tient lieu pendant long-temps de boire & de manger. Au reste, cette fumée n'enivre point, à la différence de celle des autres plantes qu'ils fumoient auparavant. Nos Auteurs nous assurent qu'il y a du petun mâle & du petun femelle; que le femelle est un peu plus doux, mais qu'il produit les mêmes effets que l'autre pour les maladies, & qu'on peut le prendre également en fumée & en poudre par le nez.

Enfin, le Cultivateur s'occupe de son jardin d'agrément, ou jardin à fleurs, & nos Auteurs nous apprennent comment étoient distribués ceux de leur temps. Ils consistoient en un parterre séparé en deux pieces partagées par une allée large, couverte de sable fin & bien battu, ou de sciure de marbre & de

pierre: quelquefois on les faisoit en compartimens de poussieres de diverses couleurs. Le rouge étoit de poudre de brique, le noir & le blanc de poudre de marbre & de pierre, le jaune de sable. Les bords des pieces de parterres étoient marqués par des tuiles placées de champ & arrondies par le haut, derriere lesquelles on formoit des plates-bandes qui renfermoient des fleurs & des arbrisseaux. Les fleurs étoient sur le devant, & derriere les arbrisseaux de bonne odeur. On ménageoit à travers le parterre de petits chemins ou allées pour pénétrer dans son intérieur, & cultiver ou cueillir les fleurs qui s'y trouvoient. Au bout des deux grands morceaux du parterre, on plaçoit un petit labyrinthe ou bosquet bas, tout composé d'arbrisseaux agréables & odoriférans. Tout autour du jardin d'ornement, on faisoit régner des palissades, des allées & des espaliers d'arbres & de plantes agréables au coup-d'œil, dont quelques-unes pourtant avoient des vertus médicinales, ou pouvoient servir utilement dans un ménage. On devoit enfin trouver distribués dans différens endroits du jardin, des treilles, des berceaux, & des cabinets de verdure; &

pour les couvrir, on employoit le jasmin, le chevre-feuille, quelquefois la vigne à raisin, mais plus souvent la vigne-vierge qui ne porte que des feuilles. Après cela, l'Auteur entre dans le détail des différentes fleurs dont nous avons parlé précédemment ; mais il fait à leur sujet quelques nouvelles remarques que je ne peux m'empêcher de rapporter. Il prétend que l'on peut donner aux œillets le goût de clou de girofle, en mettant en terre auprès de leurs racines une de ces épices battue & écrasée. Il paroît que de son temps les beaux œillets s'appeloient *œillets de Provence*, parce qu'on savoit mieux les cultiver dans ce pays là qu'ailleurs : qu'en temps de peste on faisoit du vinaigre d'œillet, & qu'on mangeoit des conserves faites avec cette fleur, qui passoient pour un excellent préservatif contre la contagion & le mauvais air. Au contraire, il y a, selon lui, de certains œillets jaunes qu'on appelle *œillets d'Inde*, qui ont une assez belle apparence, mais qui sont dangereux, non seulement à manger, mais même à sentir : car, dans le premier cas, ils empoisonnent, & dans le second, ils causent de grands maux de tête. Il faut observer

qu'au ſeizieme ſiecle on ne connoiſſoit point encore le ſecret de rendre les fleurs doubles : cet art eſt dû au dix-ſeptieme ; & nous en ſommes redevables aux Hollandois. Les fleurs doubles ne ſont point communément fécondes.

En parlant du baſilic, les Auteurs de la Maiſon Ruſtique nous apprennent des choſes fort extraordinaires ; car, premiérement, pour planter, arranger & ébrancher cette plante, il faut prendre garde, diſent-ils, d'uſer d'autre inſtrument que de ſes doigts : ſi on y employoit le fer, la plante périroit. Ils mettent le baſilic, la rue & le cumin au nombre des plantes auxquelles il faut dire des injures en les plantant, ſi on veut les faire profiter.

Je n'ai point encore parlé de l'herbe aux chats ; mais nos Docteurs en font un grand éloge. Après avoir dit qu'elle vient dans les endroits marécageux, & que les chats *ſe délectent à ſentir ſon odeur*, ils ajoutent que les Médecins ordonnent *bains & fomentations* de cette herbe aux femmes qui ne peuvent concevoir & avoir d'enfans.

Après avoir fait l'énumération de toutes les plantes qui entrent tant dans le jardin

potager que dans le parterre, les Auteurs emploient un Chapitre entier à traiter de la façon dont on peut en faire des confitures & des conserves : mais il faut savoir qu'au seizieme siecle on prenoit le mot de confitures dans un sens beaucoup plus étendu que nous ne faisons à présent. On appeloit confitures tous les fruits conservés, soit dans le sel, dans le vinaigre, dans le vin, dans l'eau-de-vie, dans le miel ou dans le sucre; & conserves toutes les pâtes de ces mêmes fruits, pilées ou hachées avec du miel ou du sucre. Il paroît que les conserves de rose & de violette étoient alors les plus estimées, & celles que l'on faisoit le plus souvent dans les bonnes maisons de campagne. On apprend ici la façon usitée alors pour faire la moutarde : on y employoit du mou de raisin avec de la graine de sénevé. La moutarde de Dijon étoit déjà très-estimée, parce que le vin de Bourgogne étant très-bon, le mou l'est à proportion.

Je ne dirai rien sur la culture des mouches à miel, sinon qu'il paroît que dès le seizieme siecle on savoit déjà, sur cette espece de culture, tout ce que nous en savons aujourd'hui : peut-être même y

donnoit on plus d'attention, parce qu'on faisoit un plus grand usage du miel; au lieu qu'aujourd'hui on ne s'occupe guere des abeilles que pour en tirer la cire.

J'ai dit que le troisieme Livre de la Maison Rustique étoit intitulé *le Verger.* Il y est question de la culture des fruits. Les Auteurs entrent à ce sujet dans des détails dans lesquels je ne prétends point les suivre: je me contenterai d'un petit nombre d'observations singulieres. Pour faire produire à un cerisier des cerises sans noyaux, il faut prendre une branche de cerisier, en ôter la moëlle, en bien lutter les deux bouts, & la planter. Elle prend racine, & quand elle a produit un petit arbre assez fort pour soutenir une greffe, on ente dessus la branche d'un autre petit cerisier, qui n'a point encore porté fruit: les cerises qui viennent par la suite sur cet arbre sont sans noyau. Nos Auteurs prétendent qu'on en peut faire autant aux pêchers; & que pour avoir de ces beaux fruits, qu'on appelle *presses ou pêches pommes*, il faut enter une branche de pommier sur un pêcher. Revenant aux confitures, on apprend à faire du cotignac, des noix confites, des confitures, ou plutôt des compotes de

pêches & de cerises, des marmelades d'abricots, de poires & de pommes, des pâtes de prunes, & des confitures d'épine-vinettes & de verjus. Il ne paroît pas que les gelées de pommes & de groseilles fussent encore connues.

Ce n'est pas le tout que de savoir faire des confitures avec les fruits, il faut encore savoir en tirer des huiles ; les meilleures sont celles faites par expression & sans feu : la plus parfaite de toutes les huiles faites ainsi, est l'huile d'amandes douces tirée sans feu : on en trouve ici le procédé. La seconde espece d'huiles est faite au moyen du feu. On met les substances dont on veut tirer l'huile, à ce que l'on appelle *le bain-marie*, c'est-à-dire qu'on plonge les vaisseaux qui les contiennent dans l'eau chaude. On fait ainsi de l'huile rosat, c'est-à-dire qu'on en tire de la rose, & de plusieurs autres fleurs & plantes. On s'en procure aussi par le même procédé de quelques substances animales ; & c'est ainsi qu'on a l'huile de vers de terre, qui est excellente pour raffermir les nerfs, & pour les douleurs des jointures. Enfin, le troisieme moyen de se procurer de l'huile, c'est la distillation : c'est par elle qu'on obtient l'huile d'œufs,

l'huile de tartre, & l'huile de soufre, dont les propriétés sont très-grandes & très-remarquables. A cette occasion, nos Auteurs font l'histoire de la distillation : c'est proprement celle de la Chimie, qui n'étoit pas, à beaucoup près, au seizieme siecle, arrivée au point où elle est parvenue maintenant. Cependant Charles Etienne & son gendre nous donnent les explications & les représentations de quelques fourneaux & alambics qui sont encore en usage aujourd'hui ; ils nous apprennent à distiller à la chaleur du charbon, à celle du sablon, & au bain-marie ; à séparer le flegme, & à extraire la quintessence des corps soumis aux opérations chimiques. Enfin ils nous indiquent un assez grand nombre d'eaux & de liqueurs, tant simples que composées, d'eaux cosmétiques & de quintessences que l'on savoit faire de leur temps.

Nous voyons ici que dès le seizieme siecle on attribuoit de grandes vertus à l'eau de mélisse, & encore de plus grandes à celle de tabac ; que l'eau de raves étoit regardée comme excellente pour faire uriner & pour provoquer les sueurs, & l'eau de cannelle, & à son défaut l'eau de menthe, pour les maux d'estomac.

On faisoit dès lors de l'eau-de-vie; mais il semble que le procédé de l'esprit de vin n'étoit point encore bien connu. On distilloit le vinaigre, le miel, & le lait; mais ce qui est sur-tout remarquable, on trouve ici un procédé pour distiller le sang humain. Il faut qu'il soit pris d'un jeune homme, bien fait, sain, & bien nourri : nos Auteurs prétendent que c'est le plus puissant restaurant pour les corps vieux & usés. Si cette opération paroît barbare, en voici une autre qui paroîtra ridicule. Charles Etienne assure qu'on distille des excrémens humains; que les meilleurs, pour cet effet, sont ceux des rousseaux, & qu'on en tire une liqueur propre à guérir les ulceres les plus malins : il observe que comme le résultat de cette opération chimique pourroit avoir par elle-même quelque mauvaise odeur, il y a moyen de la corriger, en mettant au bec du chapiteau de l'alambic un nouet rempli de musc, ou en le frottant en dedans avec quelque parfum agréable, mais fort, qui fasse disparoître toute odeur contraire.

Ils attribuent à l'eau de cloux de girofle deux vertus bien contraires : ils prétendent qu'en la faisant infuser dans du

vin pendant huit jours, elle fait maigrir les perſonnes graſſes, & que ſi on en fait un ſirop, en la mêlant avec du ſucre, elle engraiſſe celles qui ſont maigres.

Entre les eaux odorantes, nous trouvons ici l'eau de lavande, & l'eau de roſes muſquées : entre celles coſmétiques ou propres à embellir & à adoucir la peau, l'eau de fraiſes, l'eau de blancs d'œufs, l'eau de mie de pain, l'eau de limaçons, & l'eau de pieds de veaux; enfin, l'eau de miel pour faire croître les cheveux & les embellir, & l'eau de ſauge pour blanchir les dents. La meilleure quinteſſence eſt celle de cannelle.

Le troiſieme Livre finit par la culture des vers à ſoie. L'Auteur eſt fort court ſur cette matiere: il n'en faut pas chercher d'autre raiſon, ſinon que la culture de la ſoie n'étoit pas encore bien connue en France de ſon temps. J'ai déjà eu occaſion de dire dans un autre Volume, qu'on ne s'en étoit occupé que ſous le regne d'Henri IV.

Le quatrieme Livre de la Maiſon Ruſtique traite des prairies & des étangs. Il enſeigne quelles herbes ſont les meilleures à ſemer & à cultiver dans les prés pour le fourrage & le pâturage des beſ-

tiaux ; il indique en même temps quelles sont les plantes parasites ou dangereuses qu'il faut arracher & bannir des prairies, & met du nombre l'*ache de risée* ; c'est une plante venimeuse, qui, disent nos Auteurs, s'appelle ainsi, parce qu'elle fait mourir avec des contorsions dans la bouche & le nez, qui ressemblent au rire, de sorte que les malheureuses victimes de ce poison ont l'air de mourir en riant. On prétend qu'il y a beaucoup de cette ache en Sardaigne ; d'où vient l'expression Latine qu'on ne peut rendre que par *rire Sardonique*, c'est-à-dire, rire malin & méchant.

Entre les prairies & les étangs doivent être placées les pépinieres des arbres qui aiment à avoir le pied dans l'eau, tels que le saule & le franc osier : aussi traite-t-on ici de l'oseraie & de la saussaie.

Les étangs sont peuplés d'oiseaux aquatiques, qui y viennent sur-tout dans certaines saisons de l'année, tels que le canard & l'oie sauvages, la sarcelle, la bécasse & la bécassine. On peut chasser au fusil à ces oiseaux ; mais il faut prendre garde de les tirer dans l'eau, de peur d'effrayer les poissons & de les blesser. Il y a des Provinces où l'on trouve sur les

étangs des tortues & des castors ; ce n'est pas au centre de la France. Les loutres y vivroient fort bien ; mais ce sont des animaux voraces qui mangent le poisson, & qu'il faut par conséquent détruire tant qu'on peut. Les poissons que l'on nourrit le plus communément dans les étangs, sont les carpes, les brochets, les tanches, & ce que l'on appelle le *poisson blanc*, dont il y a plusieurs especes ; la meilleure est la perche. Il ne faut pas trop laisser de brochets, sur-tout dans les petits étangs, parce qu'ils mangent les autres poissons. On peut y pêcher aussi des anguilles. Enfin on y trouve des écrevisses & des grenouilles. Les Auteurs finissent par donner de fort bons principes sur la pêche générale & particuliere des étangs.

Dans le cinquieme Livre, ils traitent des terres labourables, & apprennent d'abord comment il faut les mesurer, ensuite les préparer, les fumer (1), les la-

(1) Pline nous apprend quel fut celui qui fit le premier servir le fumier à l'engrais des terres ; ce fut Augias, Roi d'Elide. Hercule porta cette découverte en Italie. Les Latins la trouverent si admirable, qu'ils érigerent des Autels à un Dieu qu'ils appelerent *Stercutus* ; car l'engrais le plus ordinaire dont se servoient les Anciens, étoient les excrémens des animaux, & même ceux des hommes. Les meilleurs, entre les premiers, étoient la fiente de pi-

bourer, les ſemer, ſarcler & moiſſonner le grain, le battre & le ſerrer. Ils entrent enſuite dans le détail des différens grains dont on fait du pain. J'en ai parlé, auſſi bien que des légumes, dont ils traitent. Suppoſant que le Maître de la *Maiſon Ruſtique* a un moulin & une boulangerie, ils nous apprennent la façon dont on fait la farine & le pain. Je n'ai rien remarqué de particulier dans ce Chapitre, ſinon que le pain béni que l'on diſtribuoit au ſeizieme ſiecle dans les Paroiſſes, étoit ordinairement mal levé, mal cuit, mal fait, par conſéquent fort indigeſte. Nos Auteurs, qui étoient Médecins, conſeillent de n'en pas manger.

Le Chapitre du pain conduit à celui de la pâtiſſerie, conſiſtant dans les groſſes gauffres & les petites, que l'on appeloit autrefois à Paris *petit métier*, & que l'on a depuis appelées *oublies*; le pain à chan-

geons. Mais avant de fumer les terres, il faut les préparer à devenir fécondes; c'eſt ce que l'on fait avec la marne, qui ſert à échauffer les terres trop froides. La marne eſt une terre argileuſe & graſſe, la plupart du temps blanche, que l'on tranſporte & que l'on répand ſur les terres maigres. Au contraire, ſi elles ſont trop fortes & humides, on y répand du ſable, des terres graveleuſes, ou des ſubſtances calcaires & déjà calcinées, telles que des coquilles écraſées, ou de la mine de fer, quand on eſt à portée d'en avoir.

ter pour la Messe, les *massepins*, que nous appelons à présent *macarons*, qui se font avec des amandes, &, à ce que l'Auteur dit, du sucre rosat; des poupelins, dans lesquels on fait entrer du lait, du beurre frais, des jaunes d'œufs & des confitures; les gâteaux feuilletés, les tartes de crême ou de fruits, les beugnets, & les échaudés. Ils remarquent qu'on faisoit grand nombre de ces pâtisseries à la porte des églises les jours de grandes fêtes, & qu'on les vendoit toutes chaudes à ceux qui entroient & qui sortoient. Le dernier Chapitre de ce Livre ne laisse rien à désirer sur la brasserie & la maniere de faire la biere.

Le sixieme Livre roule tout entier sur la culture de la vigne, & la maniere de faire du vin. Ce que j'y ai remarqué de plus particulier, c'est la maniere de rendre le vin & le raisin purgatifs & médicinaux, même avant que le fruit ait été cueilli. Il faut pour cet effet fendre jusqu'à la moëlle la partie du cep qui est en terre, & appliquer à côté un morceau de thériaque, le tout enveloppé d'une feuille de papier; la thériaque s'introduit dans le cep par la fente, & communique sa vertu au raisin. On peut de même

rendre le vin ſoporatif ou laxatif avec de l'opium, ou en faire une drogue capable de purger.

Il faut bien prendre garde au vin qui vient des pays où eſt la peſte, parce que cette liqueur porte aiſément avec elle & conſerve la contagion.

On trouve ici pluſieurs ſecrets pour dégoûter les ivrognes de boire du vin; les plus ſimples ſont de faire noyer des anguilles ou des grenouilles dans le vin, & d'en faire boire à celui qu'on veut dégoûter de l'ivrognerie. Le vin ne contracte pour cela aucun mauvais goût, & ne devient pas mal-faiſant.

Autre ſecret qui ne paroît devoir faire aucun mal. Pour donner au vin nouveau le goût & l'apparence de vin vieux, prenez une once d'amandes ameres, autant de mélilot, trois onces de régliſſe, autant de fleurs de lavande, deux onces d'aloès, pilez le tout, enveloppez-le dans un linge, & jetez-le dans le tonneau.

Le ſixieme Livre finit par la maniere de faire le vinaigre. Il ne ſuffit pas de faire éventer le vin, il faut y jeter des drogues qui le faſſent tourner, comme du poivre ou du levain : d'ailleurs on donne différens goûts au vinaigre, au moyen

des différentes plantes qu'on y introduit.

Dans le ſeptieme & dernier Livre de la *Maiſon Ruſtique*, les Auteurs s'occupent de la plantation des bois, &, par ſuite, de la chaſſe. Ils commencent par examiner la nature des bois (nous avons déjà parlé des principaux). Ils regardent le chêne comme le premier de tous, le châtaignier comme le ſecond, & l'orme comme le troiſieme : cependant le châtaignier a ſur les autres cet avantage de n'être mangé ni par les chenilles, ni par les autres inſectes, pas même par les hannetons qui font tant de tort au chêne. Etienne & Liebaut croient avoir remarqué que les hannetons ne paroiſſent que tous les trois ans ; d'où ils concluent qu'il vaut mieux planter les chênes à la fin de l'année où ils ſe ſont montrés en abondance, qu'avant l'année où il ſemble qu'ils doivent revenir en quantité. Pour avoir un beau bois de haute futaie, il faut eſpacer les plants de façon qu'il y ait toujours un courant d'air entre eux. Les premieres années, il eſt néceſſaire d'en labourer le pied, & de les émonder lorſqu'ils commencent à jeter des branches. Quand on ſeme les arbres dans les pépinieres pour les tranſplanter, on n'a pas beſoin de les eſpacer de même. Communément

munément on les transplante lorsqu'ils ont trois pieds de haut.

On tire trois avantages considérables d'une forêt bien entretenue ; le plaisir de la promenade, le profit de la vente du bois, & l'agrément de la chasse. Quant à la promenade, il n'est personne qui n'en connoisse l'utilité & l'agrément ; il faut pour cet effet que la forêt soit bien percée. J'ai fait sentir précédemment le parti que l'on pouvoit tirer des différens bois propres à la charpenterie, à la menuiserie, à l'ébénisterie, & à tous les autres Arts dans lesquels il est nécessairement employé. A l'égard de la chasse, sur laquelle les Auteurs de la *Maison Rustique* ne s'étendent que légérement, nous en réservons les détails pour un autre de nos Volumes, parce que dans le seizieme siecle il a été écrit beaucoup de Livres sur cette matiere, & qu'on les place ordinairement dans les Bibliotheques à la fin de la classe des Sciences & Arts, dans une distance assez éloignée des Livres d'Agriculture & d'Histoire naturelle.

Il faut pourtant ici dire un mot, d'après nos Auteurs, des garennes, parce que c'est un établissement purement domesti-

que. Pour former une garenne, il faut d'abord avoir un clapier, qui est comme la pépiniere de la garenne; car dans le clapier, les lapines portent des petits à peu près douze fois l'an; & lorsqu'elles sont dans la garenne, elles n'en donnent guere que quatre fois l'année. Il est nécessaire que la garenne soit placée dans une bruyere fournie de serpolet, de thym, de romarin, & autres herbes propres à la nourriture des lapins, & qui rendent leur chair agréable au goût. Quant au clapier, on peut le placer où l'on veut, dans une basse-cour ou dans un grenier, pourvu qu'il n'ait rien à craindre des renards & des fouines. Par la même raison, il faut que la garenne soit entourée de murs ou de haies fortes & élevées. Il faut aussi qu'il y ait de l'eau dans les garennes, mais pas trop. Le terrein propre aux garennes doit être sablonneux, ou plutôt légérement argilleux, pour faciliter aux lapins le travail de leurs terriers.

Nos Auteurs, toujours disposés à faire des sacrifices aux préjugés de leur siecle, disent qu'il faut se servir de la cervelle du lapin pour appaiser la douleur de dents des petits enfans; mais ils prétendent que les grandes personnes doivent s'abs-

tenir d'en manger, parce qu'elle ôte la mémoire. On en a dit autant de la cervelle de lievre, d'où est venue l'expression proverbiale si connue; *que certaines gens n'ont pas plus de mémoire qu'un lievre, qui la perd en courant.*

FIN du vingt-unième Volume des Mélanges, &c. & de la onzieme Partie de la Lecture des Livres François.

TABLE

DES MATIERES

Contenues dans ce Volume.

LIVRES de Physique générale & particuliere du seizieme siecle. Page 1
Les planetes. 10
Les éclipses. 17
Les cometes. 18
Les météores. 19
Les vents. 21
Le tonnerre. 23
La lune. 29
La mer. 32
Les tremblemens de terre. 38
Extrait de quatre Livres de Pline. 42
Le regne minéral. 58
Les eaux de pluie, de rivieres & de fontaines. 59
Les eaux minérales. 60
La terre simple. 81
Terre argileuse. ibid.
Terre calcaire. 82

Terres mixtes. 82
Terres ſigillées. 83
Le ſable. 84
Les pierres à bâtir. 85
L'ardoiſe. ibid.
La pierre de grès. 86
Le caillou. 87
Les ſtalactites. 90
L'amianthe. 99
La pierre d'aimant. 103
La pierre à raſoir. 106
La pierre de touche. 107
La pierre ponce. ibid.
Les marbres. 108
L'albâtre. 111
Le granit & le porphyre. 112
Le ſtuck. 115
Le jaſpe. ibid.
Le lapis lazuli. 116
L'agate. 117
La cornaline. 119
Le jade. 120
L'opale. ibid.
Pierre chatoyante. 122
Le criſtal de roche. ibid.
Le diamant. 124
La topaſe. 129
L'hyacinthe. 130
Le rubis. 131

Le grenat. 132
L'améthyste 133
Le saphir. ibid.
Le béril. 134
L'émeraude. ibid.
Ce que les Anciens savoient sur les sels, les huiles, sucs terrestres, substances minérales & les demi-métaux. 136
L'alun. 142
Le vitriol. 143
Le borax. 144
L'arsenic. ibid.
Le soufre. 145
L'asphalte. 146
Le charbon minéral. 147
Le jai ou jayet. ibid.
L'ambre. ibid.
Les substances métalliques. ibid.
L'antimoine. 149
Le mercure. 151
Le plomb. 157
L'étain. 158
Le cuivre. 160
L'airain. 164
Le vert-de-gris. 166
Le fer. 167
L'argent. 172
L'or. 177
Le regne végétal. 185

De la physique des végétaux, telle qu'elle étoit connue au seizieme siecle. 188
De la division des substances végétales en classes & en especes, ou de la nomenclature de la Botanique. 198
Extrait rangé par ordre alphabétique de ce que l'on trouve de plus remarquable dans les Traductions Françoises des anciens Auteurs sur la Botanique, & dans les Ouvrages originaux écrits en François sur cette matiere avant la fin du seizieme siecle. 206
Livres d'agriculture & de jardinage connus au seizieme siecle. 379
Maison Rustique. 380
Maniere ancienne de trouver de l'eau. 383
Remedes simples pour plusieurs maladies. 384
Basse-cour. 380
Médecine des poules. 390
Médecine des Bœufs. 393
Les pourceaux. 394
Les moutons & les chevres. 395
Les chevaux. 396
Plantes potageres. 398
Du tabac. 400
Jardins du seizieme siecle. 401
Confitures & conserves. 405
Mouches à miel. ibid.

Le verger. 406
Huiles & eaux distillées. 407
Vers à soie. 410
Prairies & étangs ibid.
Terres labourables. 412
Pâtisseries. 413
Du vin. 414
Vinaigre. 415
Des bois. 416
Garennes. 417

Fin de la Table.